*Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 194 del 21 agosto 2000 - Serie generale*

*Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b*
*Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma*

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

*PARTE PRIMA* **Roma - Lunedì, 21 agosto 2000** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 06 85081

**N. 130**

MINISTERO
DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO MINISTERIALE 18 luglio 2000.

# Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

# SOMMARIO

## MINISTERO
## DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

# DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

## MINISTERO
## DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 18 luglio 2000.

**Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.**

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE POLITICHE AGRICOLE ED AGROINDUSTRIALI NAZIONALI

Visto il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 con il quale è stato adottato il regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173;

Considerato che l'art. 3, comma 3 del predetto decreto ministeriale attribuisce al Ministero delle politiche agricole e forestali la cura della pubblicazione annuale dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Considerato che le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano hanno fatto pervenire, nel termine stabilito dall'art. 2 del citato decreto, gli elenchi regionali o provinciali dei propri prodotti agroalimentari tradizionali;

Ritenuto di dover dare attuazione alla citata disposizione di cui al comma 3 dell'art. 3 sopra riferito, mediante pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del predetto elenco;

Decreta:

Art. 1.

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

Art. 2.

L'elenco pubblicato non è esaustivo dei prodotti definibili tradizionali in quanto costituisce un primo censimento degli stessi. La prima revisione dell'elenco avrà luogo entro il 31 gennaio 2001.

Art. 3.

L'inserimento di un prodotto nel predetto elenco non è costitutivo di diritti conseguenti alla pubblicazione e l'eventuale riferimento al nome geografico non costituisce riconoscimento di origine o provenienza del prodotto dal territorio al quale è riconducibile il predetto nome geografico.

Art. 4.

L'inserimento nella classe di appartenenza risponde all'esigenza di individuare il comparto merceologico più idoneo a rappresentarlo.

Art. 5.

Il nome di ciascun prodotto, il suo eventuale sinonimo o termine dialettale non può costituire oggetto di deposito e di richiesta di registrazione, ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale sulla proprietà intellettuale e industriale, a decorrere dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Art. 6.

1. Per i prodotti tradizionali iscritti negli elenchi regionali o provinciali e riportati nel predetto elenco per i quali risulti necessario accedere alle deroghe previste dall'art. 8, comma 2 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 sarà cura di questo Ministero trasmettere, ai fini dell'emissione del provvedimento di deroga, al Ministero della sanità e al Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato la documentazione predisposta dalle regioni e dalle province autonone ai sensi dell'art. 4, comma 1 del decreto ministeriale citato.

2. Della concessione della deroga verrà fatta annotazione nell'elenco nazionale a margine del prodotto interessato.

Art. 7.

Chiunque abbia interesse a prendere visione o trarre copia della documentazione sulla base della quale la regione o provincia autonoma ha individuato i propri prodotti tradizionali, può presentare a tal fine motivata istanza alla regione o provincia autonoma interessata.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 luglio 2000

*Il direttore generale:* AMBROSIO

ALLEGATO

# REGIONE ABRUZZO

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *Bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | mosto cotto |
| | | |
| | | |
| *Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 2 | annoia |
| | 3 | arrosticini di pecora |
| | 4 | guanciale amatriciano |
| | 5 | micischia (aree interne) |
| | 6 | mortadella di campotosto |
| | 7 | porchetta abruzzese |
| | 8 | salame abruzzese |
| | 9 | salame aquila |
| | 10 | salsiccia di maiale sott'olio |
| | 11 | salsiccia di fegato |
| | 12 | salsiccia di fegato con miele |
| | 13 | salsicciotto frentano |
| | 14 | soppressata abruzzese |
| | 15 | tacchino alla canzanese |
| | 16 | ventricina teramana |
| | 17 | ventricina vastese |
| | | |
| | | |
| | | |
| *Formaggi* | 18 | cacio di vacca bianca |
| | 19 | caciocavallo abruzzese |
| | 20 | caciofiore aquilano |
| | 21 | caciotta vaccina frentana |
| | 22 | caprino abruzzese |
| | 23 | formaggi e ricotta di stazzo |
| | 24 | giuncata vaccina abruzzese |
| | 25 | giuncatella abruzzese |
| | 26 | incanestrato di castel del monte |
| | 27 | pecorino d'abruzzo |
| | 28 | pecorino di atri |
| | 29 | pecorino di farindola |
| | 30 | pecorino marcetto (spalmabile) |
| | 31 | ricotta stagionata di pecora, ricotta salata |
| | 32 | scamorza abruzzese |
| | | |
| | | |
| *Grassi (burro, margarina, oli)* | 33 | olio agrumato |

| | | |
|---|---|---|
| | **34** | **olio extra vergine di oliva delle valli aquilane** |
| | | |
| | | |
| ***Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*** | **35** | **aglio rosso di sulmona** |
| | **36** | **carciofo del vastese** |
| | **37** | **carote dell'altopioano del fucino** |
| | **38** | **castagna roscetta valle roveto** |
| | **39** | **cece** |
| | **40** | **ciliegie di raiano e di giuliano teatino** |
| | **41** | **conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)** |
| | **42** | **cotognata e marmellata di mela cotogna** |
| | **43** | **fagioli a olio** |
| | **44** | **fagioli a pane** |
| | **45** | **farro d'abruzzo** |
| | **46** | **lenticchie di s. stefano di sessano** |
| | **47** | **mandorle di navelli** |
| | **48** | **marmellata d'uva (scrucchiata)** |
| | **49** | **marrone di valle castellana** |
| | **50** | **mela della valle del giovengo** |
| | **51** | **olive intosso** |
| | **52** | **patate degli altipiani d'abruzzo** |
| | **53** | **peperoncino secco piccante** |
| | **54** | **peperone secco dolce** |
| | **55** | **tartufi d'abruzzo** |
| | **56** | **uva di tollo e ortona** |
| | **57** | **zafferano di l'aquila** |
| | | |
| | | |
| ***Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria*** | **58** | **bocconotti di castel frentano** |
| | **59** | **cicerchiata** |
| | **60** | **confetto di sulmona** |
| | **61** | **fiadone** |
| | **62** | **pagnotte da forno** |
| | **63** | **pane cappelli (maiella)** |
| | **64** | **pane casareccio aquilano** |
| | **65** | **pane con le patate** |
| | **66** | **parrozzo** |
| | **67** | **pizzelle** |
| | **68** | **sfogliatella di lama** |
| | **69** | **sise delle monache di guardiagrele** |
| | **70** | **torrone tenero al cioccolato di sulmona** |
| | **71** | **torrone di guardiagrele** |
| | | |
| | | |
| | | |
| ***Prodotti di origine animale (miele,*** | **72** | **scapece** |

# REGIONE BASILICATA

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | **1** | **capocollo** |
| | **2** | **gelatina di maiale** |
| | **3** | **involtini di cotenna** |
| | **4** | **lardo** |
| | **5** | **pancetta** |
| | **6** | **pezzente** |
| | **7** | **prosciutto crudo** |
| | **8** | **salsiccia** |
| | **9** | **soppressata** |
| | | |
| | | |
| *Formaggi* | **10** | **caciocavallo** |
| | **11** | **cacioricotta** |
| | **12** | **caprino** |
| | **13** | **casieddo o casieddu** |
| | **14** | **falagone** |
| | **15** | **manteca** |
| | **16** | **mozzarella** |
| | **17** | **padraccio** |
| | **18** | **pecorino** |
| | **19** | **pecorino misto** |
| | **20** | **ricotta** |
| | **21** | **ricotta forte** |
| | **22** | **ricotta salata** |
| | **23** | **scamorza** |
| | **24** | **toma** |
| | **25** | **treccia dura** |
| | | |
| | | |
| *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | **26** | **lampascioni** |
| | **27** | **olive nere secche** |
| | **28** | **peperoni cruschi** |
| | **29** | **pomodori sott'olio** |
| | **30** | **rafano** |
| | | |
| | | |
| *Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | **31** | **biscotti glassati** |
| | **32** | **calzoni di ceci** |
| | **33** | **cicerata** |
| | **34** | **gelatina dolce di maiale** |
| | **35** | **migliaccio** |

| | | |
|---|---|---|
| | **36** | **mostaccioli** |
| | **37** | **pane di matera** |
| | **38** | **pizza con i cingoli di maiale** |
| | **39** | **pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)** |
| | **40** | **ravioli** |
| | **41** | **sanguinaccio** |
| | | |

# REGIONE CALABRIA

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *Bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | **amaro alle erbe** |
| | 2 | **anice** |
| | 3 | **fragolino** |
| | 4 | **liquore alla liquirizia** |
| | 5 | **liquore di bergamotto** |
| | 6 | **liquore di cedro** |
| | | |
| | | |
| *Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 7 | **'nduia** |
| | 8 | **'nnuglia** |
| | 9 | **ciccioli** |
| | 10 | **cotenne di maiale** |
| | 11 | **cularina** |
| | 12 | **gelatina di maiale** |
| | 13 | **guanciale** |
| | 14 | **pancetta arrotolata** |
| | 15 | **salato di crotone** |
| | 16 | **salsiccia di coretto** |
| | 17 | **sazizzunu** |
| | | |
| | | |
| *Formaggi* | 18 | **animaletti di provola** |
| | 19 | **butirro** |
| | 20 | **caciocavallo podolico** |
| | 21 | **cacioricotta** |
| | 22 | **canestrato** |
| | 23 | **farci-provola** |
| | 24 | **felciata** |
| | 25 | **giuncata** |
| | 26 | **mozzarella silana** |
| | 27 | **pecorino crotonese** |
| | 28 | **pecorino del monte poro** |
| | 29 | **pecorino misto** |
| | 30 | **pecorino primo sale** |
| | 31 | **provola** |
| | 32 | **ricotta** |
| | 33 | **ricotta affumicata** |
| | 34 | **ricotta di pecora** |
| | 35 | **ricottone salato** |
| | | |
| | | |

| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | **36** | **'a maritata** |
|---|---|---|
| | **37** | **amarene sciroppate** |
| | **38** | **cannonata calabrese** |
| | **39** | **cedro candito** |
| | **40** | **cicorie selvatiche sott'olio** |
| | **41** | **cipolline sott'olio** |
| | **42** | **collane di peperoni secchi** |
| | **43** | **confettura di pomodori rossi** |
| | **44** | **coroncine di fichi secchi al mirto** |
| | **45** | **crocette** |
| | **46** | **farina di castagne** |
| | **47** | **fichi essiccati** |
| | **48** | **funghi misti di bosco sott'olio** |
| | **49** | **funghi porcini sott'olio** |
| | **50** | **funghi rositi sott'olio** |
| | **51** | **marmellata di arance** |
| | **52** | **marmellata di limoni** |
| | **53** | **marmellata di mandarini** |
| | **54** | **miele di fichi** |
| | **55** | **olive alla calce** |
| | **56** | **olive in salamoia** |
| | **57** | **olive nella giara** |
| | **58** | **olive nere infornate** |
| | **59** | **olive schiacciate** |
| | **60** | **olive sotto sale** |
| | **61** | **pallone di fichi** |
| | **62** | **panicilli** |
| | **63** | **peperoncini sott'olio** |
| | **64** | **pistilli** |
| | **65** | **pomodori secchi** |
| | **66** | **pomodori secchi ripieni** |
| | **67** | **pomodori secchi sott'olio** |
| | **68** | **trecce di fichi** |
| | **69** | **tritato di peperoncino** |
| | | |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | **70** | **'nzullini** |
| | **71** | **anicini** |
| | **72** | **biscotti alle mandorle e al miele** |
| | **73** | **bucconotto** |
| | **74** | **chinulille** |
| | **75** | **fichi ricoperti al cioccolato** |
| | **76** | **frese bianche** |
| | **77** | **frese integrali** |
| | **78** | **liquirizia** |
| | **79** | **mostaccioli** |
| | **80** | **pane casereccio** |
| | **81** | **pane con la giuggiulena** |

| | | |
|---|---|---|
| | **82** | **pane di castagne** |
| | **83** | **pane di patate** |
| | **84** | **pasta di mandorle** |
| | **85** | **pitta ‘mpigliata** |
| | **86** | **sanguinaccio** |
| | **87** | **scalille** |
| | **88** | **susumelle** |
| | **89** | **taralli morbidi** |
| | **90** | **tarallini ai semi di anice** |
| | **91** | **tarallini ai semi di finocchio** |
| | **92** | **tarallini al peperoncino** |
| | **93** | **torrone di arachidi con zucchero** |
| | **94** | **turdilli** |
| | | |
| | | |
| ***preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi*** | **95** | **acciughe marinate** |
| | **96** | **acciughe salate** |
| | **97** | **alici salate** |
| | **98** | **alici salate e pepate** |
| | **99** | **alici sott’olio** |
| | **100** | **bottarga di tonno** |
| | **101** | **rosamarina** |
| | **102** | **sarde salate** |
| | **103** | **sarde salate e pepate** |
| | **104** | **sardella salata di crotone** |
| | | |

# REGIONE CAMPANIA

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| | | |
| *Bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | **fragolino** |
| | 2 | **liquore concerto** |
| | 3 | **liquore crema di limone** |
| | 4 | **liquore di limone costa d'amalfi** |
| | 5 | **liquore di limone di sorrento** |
| | 6 | **liquore di mirtillo** |
| | 7 | **liquore finocchietto** |
| | 8 | **liquore nanassino** |
| | 9 | **nocillo** |
| | 10 | **sciroppo di arancia bionda** |
| | 11 | **sidro di mela limoncella** |
| | | |
| | | |
| *Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 12 | **capicollo** |
| | 13 | **carne bufalina** |
| | 14 | **carne ovina di laticauda** |
| | 15 | **cicoli** |
| | 16 | **fiocco di prosciutto** |
| | 17 | **pancetta arrotolata** |
| | 18 | **pancetta tesa** |
| | 19 | **prosciutto di monte** |
| | 20 | **prosciutto di pietraroja** |
| | 21 | **salame di mugnano** |
| | 22 | **salame di napoli** |
| | 23 | **salsiccia** |
| | 24 | **salsiccia affumicata** |
| | 25 | **soppressata cilentana e del vallo di diano** |
| | 26 | **soppressata del sannio** |
| | 27 | **soppressata irpina** |
| | | |
| | | |
| *Formaggi* | 28 | **caciocavallo affumicato** |
| | 29 | **caciocavallo di castelfranco** |
| | 30 | **caciocavallo podolico** |
| | 31 | **cacioricotta caprino del cilento** |
| | 32 | **caciottina canestrata di sorrento** |
| | 33 | **casoperuto e marzolino** |
| | 34 | **fiordilatte** |
| | 35 | **formaggio caprino del cilento** |
| | 36 | **manteca del cilento** |

| | | |
|---|---|---|
| | **37** | **mozzarella nella mortella** |
| | **38** | **pecorino di laticauda** |
| | **39** | **pecorino fresco e stagionato** |
| | **40** | **provola affumicata di bufala** |
| | **41** | **provolone del monaco** |
| | **42** | **scamorza** |
| | **43** | **scamosciata** |
| | | |
| | | |
| ***Grassi (burro, margarina, oli)*** | **44** | **olio extravergine di oliva irpinia** |
| | **45** | **olio extravergine di oliva sannio caudino telesino** |
| | **46** | **olio extravergine di oliva sannio colline beneventane** |
| | | |
| | | |
| ***Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*** | **47** | **albicocca vesuviana** |
| | **48** | **carciofo di montoro** |
| | **49** | **carciofo di paestum** |
| | **50** | **carciofo di pietrelcina** |
| | **51** | **cardone** |
| | **52** | **castagna di serino** |
| | **53** | **castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina** |
| | **54** | **cipolla ramata di montoro** |
| | **55** | **fagiolo dell'occhio** |
| | **56** | **fagiolo di controne** |
| | **57** | **fagiolo striato del vallo di diano** |
| | **58** | **fico bianco del cilento** |
| | **59** | **limone costa d'amalfi** |
| | **60** | **limone di procida** |
| | **61** | **limone di sorrento** |
| | **62** | **marrone di s. cristina** |
| | **63** | **mela limoncella** |
| | **64** | **melannurca campana** |
| | **65** | **nocciola mortarella** |
| | **66** | **noce di sorrento** |
| | **67** | **patata novella** |
| | **68** | **pera spadona di salerno** |
| | **69** | **pesca bianca napoletana** |
| | **70** | **pomodorino campano** |
| | **71** | **pomodorino corbarino** |
| | **72** | **pomodorino vesuviano** |
| | **73** | **pomodoro di sorrento** |
| | **74** | **uva catalanesca** |
| | | |
| | | |
| | | |
| ***Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della*** | **75** | **babà** |

| *pasticceria e della confetteria* | | |
|---|---|---|
| | **76** | **biscotti al miele** |
| | **77** | **calzoncelli** |
| | **78** | **follovielli** |
| | **79** | **migliaccio** |
| | **80** | **ndunderi** |
| | **81** | **pane di montecalvo** |
| | **82** | **pantorrone** |
| | **83** | **pasta di gragnano** |
| | **84** | **pastiera** |
| | **85** | **pizza napoletana verace artigianale** |
| | **86** | **ricci** |
| | **87** | **sanguinaccio** |
| | **88** | **scialatiello** |
| | **89** | **sfogliatella** |
| | **90** | **sfogliatella santa rosa** |
| | **91** | **sospiri al limone** |
| | **92** | **struffoli** |
| | **93** | **taralli intrecciati** |
| | **94** | **torrone croccantino di s. marco dei cavoti** |
| | **95** | **torrone di benevento** |
| | **96** | **zeppola di s. giuseppe** |
| | **97** | **zeppola fritta** |
| | | |
| | | |
| *Preparazioni di pesci, molluscchi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi* | **98** | **acciughe sotto sale** |
| | **99** | **alicette piccanti** |
| | **100** | **alici marinate** |
| | **101** | **colatura di alici di cetara** |
| | **102** | **filetti di alici sott'olio** |
| | | |
| | | |
| *Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | **103** | **miele di acacia** |
| | **104** | **miele di castagno** |
| | **105** | **miele di girasole** |
| | **106** | **miele di sulla** |
| | **107** | **miele millefiori** |
| | **108** | **ricotta di laticauda** |
| | **109** | **ricotta essiccata di bufala** |
| | **110** | **ricotta fresca ed essiccata di capra** |
| | **111** | **ricotta fresca ed essiccata di pecora** |
| | | |
| | | |

# REGIONE EMILIA-ROMAGNA

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *Bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | **nocino, nosen nozèn** |
| | | |
| | | |
| *Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 2 | **bel e cot, belecot** |
| | 3 | **coppa di parma** |
| | 4 | **fiocchetto** |
| | 5 | **fiocco di culatello** |
| | 6 | **pancetta canusina** |
| | 7 | **porchetta, purcheta** |
| | 8 | **salama da sugo** |
| | 9 | **salama da sugo di madonna boschi** |
| | 10 | **salame di canossa o salame di castelnuovo monti** |
| | 11 | **salame felino** |
| | 12 | **suino pesante** |
| | 13 | **zuccotto di bismantova** |
| | | |
| | | |
| *Condimenti* | 14 | **aceto balsamico di modena** |
| | | |
| | | |
| *Formaggi* | 15 | **il fossa di sogliano al rubicone, furmai ad fosa** |
| | 16 | **pecorino del pastore** |
| | 17 | **pecorino dell'appennino reggiano** |
| | 18 | **ravaggiolo** |
| | 19 | **ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina** |
| | 20 | **scquacquerone di romagna, squaquaron** |
| | | |
| | | |
| *Grassi* | 21 | **costa romagnola** |
| | | |
| | | |
| *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 22 | **aglio bianco piacentino** |
| | 23 | **aglio di voghiera, l'ai d'ughiera** |
| | 24 | **albicocca val santerno di imola** |
| | 25 | **asparago verde di altedo** |
| | 26 | **castagna fresca e secca di granaglione** |
| | 27 | **ciliegia di vignola** |
| | 28 | **cipolla tipica di medicina** |

| | | |
|---|---|---|
| | **29** | **cocomero tipico di san matteo decima** |
| | **30** | **doppio concentrato di pomodoro** |
| | **31** | **farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne** |
| | **32** | **fragola di romagna** |
| | **33** | **loto di romagna** |
| | **34** | **melone tipico di san matteo decima** |
| | **35** | **saba dell'emilia-romagna, sapa** |
| | **36** | **sapore, savor** |
| | **37** | **sugali, sugal** |
| | **38** | **sughi d'uva reggiani** |
| | **39** | **susina di vignola** |
| | **40** | **tartufo nero di fragno, trifola** |
| | | |
| | | |
| ***Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria*** | **41** | **anolino, anolen** |
| | **42** | **biscione reggiano** |
| | **43** | **bizulà** |
| | **44** | **borlengo, burleng, burlang** |
| | **45** | **cappelletto reggiano** |
| | **46** | **ciambella ferrarese, brazadela** |
| | **47** | **ciambella reggiana, bresadela, busilan** |
| | **48** | **coppia ferrarese** |
| | **49** | **dolce di san michele, dolz ad san michele** |
| | **50** | **erbazzone di reggio emilia** |
| | **51** | **garganello, garganell** |
| | **52** | **mandorline del ponte, mandurlin dal pont** |
| | **53** | **miacetto, miacet** |
| | **54** | **migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng** |
| | **55** | **mistuchina, mistuchen** |
| | **56** | **pampepato o pampapato, pampepat, pampapat** |
| | **57** | **pane casareccio, pan casalen** |
| | **58** | **pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz** |
| | **59** | **pattona** |
| | **60** | **piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola** |
| | **61** | **pinza bolognese, penza bolognese** |
| | **62** | **spongata di reggio emilia** |
| | **63** | **tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese** |
| | **64** | **tirotta con cipolla, tiratta ala zivola** |
| | **65** | **torta d'erbe** |
| | **66** | **torta di riso di reggiana** |
| | **67** | **tortelli di erbetta, torde d'erbeta** |
| | **68** | **tortellini di bologna** |

| | | |
|---|---|---|
| | **69** | **zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese** |
| | | |
| | | |
| ***Prodotti di origine animale*** | **70** | **miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo** |
| | **71** | **miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo** |
| | **72** | **miele di tiglio, mel tiglio** |
| | **73** | **miele vergine integrale** |
| | | |
| | | |

# REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *Bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | most |
| | 2 | sciroppo di olivello spinoso |
| | 3 | sciroppo di piccoli frutti |
| | 4 | sciroppo di sambuco |
| | 5 | sciroppo di tarassaco |
| | 6 | succo di mela |
| | | |
| *Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 7 | argjel |
| | 8 | brusaula |
| | 9 | coppa di testa |
| | 10 | cotto d'oca |
| | 11 | crafus |
| | 12 | filon |
| | 13 | insaccati affumicati |
| | 14 | lardo |
| | 15 | lingua cotta di carnia |
| | 16 | lujànie |
| | 17 | marcundela |
| | 18 | musetto |
| | 19 | ossocollo e culatello affumicati |
| | 20 | pancetta arrotolata dolce e affumicata |
| | 21 | pancetta arrotolata manicata |
| | 22 | pancetta con lonza |
| | 23 | pancetta stesa, lardo, guanciale |
| | 24 | peta |
| | 25 | petto d'oca affumicato |
| | 26 | pindulis |
| | 27 | polmonarie |
| | 28 | porcaloca |
| | 29 | prosciuttino crudo d'oca |
| | 30 | prosciutto di cormons |
| | 31 | prosciutto dolce o affumicato |
| | 32 | salame d'oca |
| | 33 | salame friulano |
| | 34 | sanganel |
| | 35 | sassaka |
| | 36 | sbarbot |
| | 37 | schulta fumat |
| | 38 | sopressa |
| | 39 | spalla cotta di carnia affumicata |
| | 40 | speck affumicato |
| | 41 | speck d'oca |

| | | |
|---|---|---|
| | **42** | **stinco di carnia** |
| | | |
| ***Condimenti*** | **43** | **aceto di mele** |
| | | |
| ***Formaggi*** | **44** | **cuincir** |
| | **45** | **formadi frant** |
| | **46** | **formaggio asino** |
| | **47** | **formaggio caprino** |
| | **48** | **formaggio di malga** |
| | **49** | **formaggio salato** |
| | **50** | **latteria** |
| | **51** | **monte re** |
| | **52** | **ricotta affumicata di malga** |
| | **53** | **ricotta di capra** |
| | **54** | **sot la trape** |
| | **55** | **tabor** |
| | | |
| ***Grassi, (burro, margarina, oli*** | **56** | **olio frantoio di campeglio** |
| | **57** | **ont (burro fuso di malga)** |
| | | |
| ***Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*** | **58** | **aglio di resia** |
| | **59** | **asparago verde in agrodolce** |
| | **60** | **brovada** |
| | **61** | **craut garp** |
| | **62** | **fagioli borlotti di carnia** |
| | **63** | **mais da polenta** |
| | **64** | **patate di ribis** |
| | **65** | **radic di mont** |
| | **66** | **radicchio canarino** |
| | **67** | **rosa di gorizia** |
| | **68** | **savors** |
| | **69** | **vellutata di asparago verde** |
| | | |
| ***Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria*** | **70** | **biscotto esse** |
| | **71** | **buiadnik** |
| | **72** | **gubana** |
| | **73** | **marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele** |
| | **74** | **marmellata di olivello spinoso e mele** |
| | **75** | **strucchi** |
| | | |
| ***Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi*** | **76** | **trota affumicata di san daniele** |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

# REGIONE LAZIO

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *Bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | liquore di genziana |
| | 2 | liquore fragolino |
| | 3 | liquore nocino |
| | 4 | sambuca viterbese |
| | | |
| | | |
| *Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni* | 5 | braciole sott'olio |
| | 6 | capocollo o lonza |
| | 7 | carne di bovino maremmano |
| | 8 | carne di pecora secca |
| | 9 | coppa (coppa viterbese) |
| | 10 | coppiette (di cavallo, suino, bovino) |
| | 11 | guanciale |
| | 12 | mortadella( romana, di amatrice ed accumuli, viterbese) |
| | 13 | omento di maiale (beverelli) |
| | 14 | porchetta (di ariccia, di viterbo) |
| | 15 | prosciutto (di guarcino, di bassiano) |
| | 16 | salame cotto (salame cotto della tuscia) |
| | 17 | salsiccia di fegato (mazzafegato di viterbo, paesana da sugo) |
| | 18 | salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana) |
| | 19 | salsiccia sott'olio (allo strutto) |
| | | |
| | | |
| *Condimenti* | 20 | pasta di olive |
| | | |
| | | |
| *Formaggi* | 21 | caciotta di bufala |
| | 22 | caciotta di mucca |
| | 23 | formaggio e caciotta di pecora sott'olio |
| | 24 | formaggio di capra |
| | 25 | marzolino e/o marzolina |
| | 26 | pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco) |
| | 27 | ricotta secca |
| | | |
| | | |
| *Grassi (burro, margarina, oli)* | 28 | burro di san filippo |
| | | |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | **29** | **aglio rosso di proceno** |
| | **30** | **carciofini sott'olio** |
| | **31** | **carote di viterbo in bagno aromatico** |
| | **32** | **cece del solco dritto di valentano** |
| | **33** | **cipolle, peperoni e pere sott'aceto** |
| | **34** | **fagiolo del purgatorio di gradoli** |
| | **35** | **fagiolo di sutri** |
| | **36** | **farro del pungolo di acquapendente** |
| | **37** | **ferlengo o finferlo di tarquinia** |
| | **38** | **finocchio della maremma viterbese** |
| | **39** | **lenticchia di onano** |
| | **40** | **marmellata di agrumi** |
| | **41** | **marmellata di castagne** |
| | **42** | **marmellata di uva fragola** |
| | **43** | **marrone (dei monti cimini, di cave)** |
| | **44** | **melanzane sott'olio** |
| | **45** | **nocciola dei monti cimini** |
| | **46** | **olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)** |
| | **47** | **patata dell'alto viterbese** |
| | **48** | **peperone alla vinaccia** |
| | **49** | **peperoni secchi** |
| | **50** | **pere sciroppate al mosto** |
| | **51** | **pesche o percoche sciroppate** |
| | **52** | **pomodoro scatolone di bolsena** |
| | **53** | **tartufo di campoli appennino** |
| | | |
| | | |
| *Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | **54** | **amaretti** |
| | **55** | **biscotti** |
| | **56** | **calzone con verdure** |
| | **57** | **casata pontecorvese** |
| | **58** | **ciacamarini** |
| | **59** | **ciambelle al vino** |
| | **60** | **ciambelle con l'anice** |
| | **61** | **ciambelle salate** |
| | **62** | **ciambelline** |
| | **63** | **ciammella ellenese** |
| | **64** | **ciriola romana** |
| | **65** | **crostatino ripieno** |
| | **66** | **dolce di patate** |
| | **67** | **falia** |
| | **68** | **fettuccine** |
| | **69** | **filone sciapo da 1 kg.** |

| | | |
|---|---|---|
| | **70** | **frittelli di riso** |
| | **71** | **gnocchetti di polenta** |
| | **72** | **gnocchi ricci** |
| | **73** | **la copeta** |
| | **74** | **lu cavalluccio e la puccanella** |
| | **75** | **maccheroni** |
| | **76** | **maccheroni a matassa** |
| | **77** | **murzitti** |
| | **78** | **pane casareccio di lariano** |
| | **79** | **pane con le olive bianche e nere** |
| | **80** | **pane con le patate (con purea di patate)** |
| | **81** | **pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)** |
| | **82** | **pane integrale al forno a legna** |
| | **83** | **pangiallo** |
| | **84** | **panpapato** |
| | **85** | **panpepato** |
| | **86** | **pastarelle col cremore** |
| | **87** | **pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)** |
| | **88** | **pizzicotti (biscotti)** |
| | **89** | **pizzicotto (pasta alimentare)** |
| | **90** | **ravioli con crema di castagne** |
| | **91** | **ravioli di patate** |
| | **92** | **sagne** |
| | **93** | **sciuscella** |
| | **94** | **serpette** |
| | **95** | **strozzapreti** |
| | **96** | **taralli** |
| | **97** | **tiella di gaeta** |
| | **98** | **torroncino di alvito** |
| | **99** | **torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)** |
| | **100** | **tozzetti (di viterbo)** |
| | **101** | **tusichelle** |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| ***Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)*** | **102** | **burrell' (scamorza con burro all'interno)** |
| | **103** | **fiordilatte** |
| | **104** | **ricotta (viterbese, genuina romana)** |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

# REGIONE LIGURIA

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *bevande alcoliche, distillati e liquori* | 1 | **aceto di mele** |
| | 2 | **vino di mele** |
| | | |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 3 | **coppa** |
| | 4 | **frizze (grive)** |
| | 5 | **mostardella** |
| | 6 | **pancetta** |
| | 7 | **prosciutta** |
| | 8 | **salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)** |
| | 9 | **salame genovese di sant'olcese, di orero** |
| | 10 | **salsiccia** |
| | 11 | **sanguinaccio** |
| | 12 | **testa in cassetta (soppressata)** |
| | 13 | **zeraria (zraria)** |
| | | |
| *Condimenti* | 14 | **agliata** |
| | 15 | **marò** |
| | 16 | **pasta di acciughe** |
| | 17 | **pesto (alla genovese)** |
| | 18 | **salsa di noci** |
| | 19 | **salsa di pinoli** |
| | 20 | **sugo di carne (sugo di carne alla genovese)** |
| | 21 | **sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)** |
| | | |
| *Formaggi* | 22 | **bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia** |
| | 23 | **caciotta (caciotta di brugnato)** |
| | 24 | **caprino (della valbrevenna)** |
| | 25 | **caprino di malga (delle alpi marittime)** |
| | 26 | **formaggetta (delle valli arroscia e argentina)** |
| | 27 | **formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)** |
| | 28 | **formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vàise, dell'alta valle scrivia, dell'alta valle stura, della val di vara** |
| | 29 | **formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)** |
| | 30 | **giuncata (zuncà, giuncà)** |
| | 31 | **mozzarella di brugnato** |
| | 32 | **pecorino di malga** |
| | 33 | **prescinseua (quagliata)** |
| | 34 | **ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivia, della val graveglia)** |

| | | |
|---|---|---|
| | **35** | **robiola (della val bormida)** |
| | **36** | **s. stefano d'aveto (san ste')** |
| | **37** | **sarasso (sarazzu)** |
| | **38** | **toma di mendatica (dell'alta valle arroscia)** |
| | | |
| ***Grassi*** | **39** | **butiru (bitiru, burro)** |
| | | |
| ***prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*** | **40** | **aglio bianco (di vessalico)** |
| | **41** | **albicocca valleggia** |
| | **42** | **asparago violetto (violetto di albenga)** |
| | **43** | **carciofo spinoso (violetto di albenga)** |
| | **44** | **carota di albenga** |
| | **45** | **castagna gabbiana** |
| | **46** | **castagna secca** |
| | **47** | **cavolo broccolo (lavagnino)** |
| | **48** | **cavolo gaggetta** |
| | **49** | **chinotto di savona** |
| | **50** | **cipolla rossa (genovese, di zerli)** |
| | **51** | **confettura di frutti di bosco** |
| | **52** | **fagioli bianchi** |
| | **53** | **farina di castagne** |
| | **54** | **funghi sott'oilo (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)** |
| | **55** | **fungo porcino secco** |
| | **56** | **melanzana tonda (genovese)** |
| | **57** | **patata cannellina nera** |
| | **58** | **patata prugnona** |
| | **59** | **patata quarantina bianca** |
| | **60** | **pisello (di lavagna)** |
| | **61** | **radice (di chiavari)** |
| | **62** | **susino collo storto** |
| | **63** | **zucchino alberello di sarzana** |
| | **64** | **zucchino genovese** |
| | | |
| | | |
| ***paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria*** | **65** | **amaretti di sassello** |
| | **66** | **barbagiuai** |
| | **67** | **biscotti del lagaccio** |
| | **68** | **buccellato** |
| | **69** | **canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto** |
| | **70** | **canestrello di brugnato** |
| | **71** | **chinotto candito (di savona)** |
| | **72** | **corsetti avvantaggiati** |
| | **73** | **corsetti del levante ligure** |
| | **74** | **corsetti della val polcevera** |
| | **75** | **farinata (ligure, di ceci)** |
| | **76** | **farinata (savonese, bianca)** |

| | | |
|---|---|---|
| | **77** | **focaccia** |
| | **78** | **focaccia al formaggio di recco** |
| | **79** | **frittelle della val bormida** |
| | **80** | **gobelletti** |
| | **81** | **pandolce (genovese)** |
| | **82** | **pane casereccio (della val bormida)** |
| | **83** | **pane di triora** |
| | **84** | **pasta sciancà** |
| | **85** | **pinolata** |
| | **86** | **raviolo alle erbette** |
| | **87** | **raviolo ligure** |
| | **88** | **raviolo magro** |
| | **89** | **rotelle** |
| | **90** | **spungata** |
| | **91** | **strozzagatti** |
| | **92** | **taggioen** |
| | **93** | **torcetti** |
| | **94** | **trofie** |
| | | |
| | | |
| ***preparazione, di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari*** | **95** | **acciuga sotto sale del mar ligure** |
| | **96** | **cicierello di noli** |
| | **97** | **mitili (muscoli, del golfo di la spezia)** |
| | **98** | **zerlo di noli** |
| | | |
| | | |
| ***prodotti di origine animale*** | **99** | **latte fresco della valle stura** |
| | **100** | **latte fresco di marinella** |
| | **101** | **miele della liguria** |
| | | |
| | | |

# REGIONE LOMBARDIA

| **Tipologia**<br><br>***Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione*** | **N°** | **Prodotto** |
|---|---|---|
| | **1** | **bastardei** |
| | **2** | **borzat** |
| | **3** | **bresaola affumicata** |
| | **4** | **bresaola di cavallo** |
| | **5** | **cacciatori d'oca** |
| | **6** | **capretto da latte pesante** |
| | **7** | **carne secca** |
| | **8** | **ciccioli (ciccioli montanari)** |
| | **9** | **ciccioli d'oca** |
| | **10** | **cotechino (bianco, cremonese vaniglia, della bergamasca, mantovano alla vaniglia, pavese)** |
| | **11** | **cuz** |
| | **12** | **durelli d'oca** |
| | **13** | **fegato d'oca grasso** |
| | **14** | **grasso d'oca** |
| | **15** | **greppole** |
| | **16** | **luganega di cavallo** |
| | **17** | **mortadella di fegato** |
| | **18** | **mortadella di fegato al vin brulè** |
| | **19** | **pancetta (con filetto,con pisteum, della bergamasca, pavese)** |
| | **20** | **patè di fegato d'oca** |
| | **21** | **petto d'oca stagionato** |
| | **22** | **pisto** |
| | **23** | **prosciuttini (della valtellina, della valtellina al pepe)** |
| | **24** | **prosciuttino d'oca stagionato** |
| | **25** | **prosciutto cotto** |
| | **26** | **prosciutto crudo marco d'oggiono** |
| | **27** | **prosciutto mantovano** |
| | **28** | **quartini d'oca sotto grasso** |
| | **29** | **salame (cremonese, della bergamasca, di filzetta, di montisola, mantovano, milano)** |
| | **30** | **salame d'oca (crudo, di mortara, ecumenico)** |
| | **31** | **salame con lingua** |
| | **32** | **salame da cuocere** |
| | **33** | **salame di rape** |
| | **34** | **salame di san benedetto po sotto cenere** |
| | **35** | **salame di testa** |
| | **36** | **salame pancettato** |

| | | |
|---|---|---|
| | **37** | **salame sotto grasso** |
| | **38** | **salamelle di mantova** |
| | **39** | **salamina di filzetta sotto grasso** |
| | **40** | **salamina mista** |
| | **41** | **salamini di capra** |
| | **42** | **salamini di cavallo** |
| | **43** | **salamini di cervo** |
| | **44** | **salamini magri o maritati** |
| | **45** | **salsiccia (bergamasca)** |
| | **46** | **salsiccia di castrato ovino** |
| | **47** | **sanguinaccio o marzapane** |
| | **48** | **slinzega di bovino** |
| | **49** | **slinzega di cavallo** |
| | **50** | **soppressata bresciana** |
| | **51** | **verzini** |
| | **52** | **violino** |
| | **53** | **violino di capra** |
| | | |
| | | |
| ***Formaggi*** | **54** | **agrì di valtorta** |
| | **55** | **bagoss** |
| | **56** | **bernardo** |
| | **57** | **branzi** |
| | **58** | **cadolet di capra** |
| | **59** | **caprino “di vacca”** |
| | **60** | **caprino a coagulazione lattica** |
| | **61** | **caprino a coagulazione presamica** |
| | **62** | **casatta** |
| | **63** | **casolet dell’adamello** |
| | **64** | **casolet nostrano** |
| | **65** | **casoretta** |
| | **66** | **crescenza** |
| | **67** | **fatuli’** |
| | **68** | **fiorone della valsassina** |
| | **69** | **fiurì** |
| | **70** | **fontal** |
| | **71** | **formaggella (della valcamonica, della val brembana, della val sabbia, tremosine, della val di scalve, della val seriana, della val trompia, di caglio)** |
| | **72** | **formaggella del luinese** |
| | **73** | **formaggio d’alpe misto** |
| | **74** | **formaggio del gleno** |
| | **75** | **formaggio grasso d’alpe** |
| | **76** | **formaggio nostrano conca** |
| | **77** | **formaggio nostrano val sabbia** |
| | **78** | **formaggio semigrasso d’alpe** |
| | **79** | **formaggio val seriana** |
| | **80** | **formai de livign** |
| | **81** | **garda tremosine** |

| | | |
|---|---|---|
| | **82** | **granone lodigiano** |
| | **83** | **italico** |
| | **84** | **latteria** |
| | **85** | **magnoca** |
| | **86** | **magro** |
| | **87** | **magro di latteria** |
| | **88** | **magro di piatta** |
| | **89** | **matusc** |
| | **90** | **molana o formaggella di menconico** |
| | **91** | **motelì** |
| | **92** | **nisso** |
| | **93** | **nostrano** |
| | **94** | **pannerone** |
| | **95** | **pressato** |
| | **96** | **robiola bresciana** |
| | **97** | **robiola della valsassina** |
| | **98** | **salva** |
| | **99** | **scimudin** |
| | **100** | **semuda** |
| | **101** | **semuda o scimut** |
| | **102** | **silter** |
| | **103** | **sta'el** |
| | **104** | **stracchino (bronzone, della valsassina, orobico, tipico)** |
| | **105** | **strachet** |
| | **106** | **strachitund** |
| | **107** | **tombea** |
| | **108** | **torta orobica** |
| | **109** | **zigar** |
| | **110** | **zincarlin** |
| | | |
| | | |
| ***Grassi (burro, margarina, oli)*** | **111** | **burro artigianale di montagna** |
| | | |
| | | |
| | | |
| ***Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*** | **112** | **amarene di uschione** |
| | **113** | **asparago (di cilavegna, di mezzago)** |
| | **114** | **castagne secche** |
| | **115** | **cicoria o radici di soncino** |
| | **116** | **cipolla (dorata, paglierina, rossa)** |
| | **117** | **conserva senapata** |
| | **118** | **cotognata** |
| | **119** | **farina di grano saraceno** |
| | **120** | **farina per polenta della bergamasca** |
| | **121** | **grano saraceno (polygonum fagopirum)** |
| | **122** | **limoni e cedri del garda** |
| | **123** | **marroni di santa croce** |
| | **124** | **mele di valtellina** |

| | | |
|---|---|---|
| | **125** | **melone (di casteldidone, di viadana)** |
| | **126** | **mostarda di cremona** |
| | **127** | **mostarda di mantova** |
| | **128** | **patata di campodolcino** |
| | **129** | **peperone** |
| | **130** | **riso** |
| | **131** | **sugolo** |
| | **132** | **tartufo** |
| | **133** | **zucca** |
| | | |
| | | |
| | | |
| ***Paste fresche e prodotti della panetteria, delal biscotteria, della pasticceria e della confetteria*** | | |
| | **134** | **baci del signore** |
| | **135** | **baci di cremona** |
| | **136** | **bisciola** |
| | **137** | **biscotin de prost** |
| | **138** | **braschin** |
| | **139** | **brazadella (dolce)** |
| | **140** | **bresadelle/pan de segal** |
| | **141** | **brutti e buoni** |
| | **142** | **bunbunenn** |
| | **143** | **buscel di fich** |
| | **144** | **bussolano (di soresina)** |
| | **145** | **carcent** |
| | **146** | **casoncelli della bergamasca** |
| | **147** | **caviadini** |
| | **148** | **cioccolatini “graffioni”** |
| | **149** | **copeta** |
| | **150** | **croccante** |
| | **151** | **frittella** |
| | **152** | **gnocchi di zucca** |
| | **153** | **grissini dolci** |
| | **154** | **mariconde** |
| | **155** | **marubini** |
| | **156** | **masigott** |
| | **157** | **meascia** |
| | **158** | **miccone** |
| | **159** | **nocciolini** |
| | **160** | **pan da cool** |
| | **161** | **pane comune** |
| | **162** | **pane di pasta dura** |
| | **163** | **pane di riso** |
| | **164** | **pane di san siro** |
| | **165** | **pane giallo** |
| | **166** | **pane mistura** |
| | **167** | **panettone di milano** |
| | **168** | **panun** |
| | **169** | **pazientini** |

| | | |
|---|---|---|
| | **170** | **pesce d'aprile** |
| | **171** | **pizzoccheri della valtellina** |
| | **172** | **polenta e uccelli dolce** |
| | **173** | **resta** |
| | **174** | **ricciolino** |
| | **175** | **scarpinocc** |
| | **176** | **schiacciatina** |
| | **177** | **spongarda di crema** |
| | **178** | **tirot** |
| | **179** | **torrone di cremona** |
| | **180** | **torta bertolina** |
| | **181** | **torta del donizetti** |
| | **182** | **torta del paradiso** |
| | **183** | **torta di fioretto** |
| | **184** | **torta di grano saraceno** |
| | **185** | **torta di latte** |
| | **186** | **torta di mandorla** |
| | **187** | **torta di tagliatelle** |
| | **188** | **torta di treviglio** |
| | **189** | **torta sbrisolona** |
| | **190** | **tortelli cremaschi** |
| | **191** | **tortelli di zucca** |
| | **192** | **tortionata o torta di lodi** |
| | **193** | **treccia d'oro "crema"** |
| | | |
| | | |
| ***Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi*** | **194** | **alborelle essiccate in salamoia** |
| | **195** | **coregone** |
| | **196** | **missoltini** |
| | **197** | **pigo** |
| | | |
| | | |
| ***Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)*** | **198** | **mascarpone "artigianale"** |
| | **199** | **miele** |
| | **200** | **ricotta artigianale** |
| | **201** | **spess** |

# REGIONE MARCHE

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | sapa |
| | 2 | vino cotto – vi' cotto – vi' cuot |
| | 3 | visner – vino di visciole |
| | | |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 4 | barbaglia |
| | 5 | budellino di agnello o capretto crudo |
| | 6 | cappone rustico o nostrale |
| | 7 | ciarimbolo – buzzico – ciambudeo |
| | 8 | ciauscolo – ciabuscolo – ciavuscolo |
| | 9 | cicoli – ciccioli – sgrisciuli |
| | 10 | coppa di testa – tortella |
| | 11 | gallo ruspante |
| | 12 | lonza – capocollo – scalmarita |
| | 13 | lonzino – capolombo |
| | 14 | mazzafegato – salsiccia matta |
| | 15 | miaccio – miaggio – migliaccio |
| | 16 | pancetta arrotolata |
| | 17 | porchetta |
| | 18 | prosciutto aromatizzato del montefeltro |
| | 19 | prosciutto delle marche |
| | 20 | salame di soprassato o sopressato |
| | 21 | salame lardellato |
| | 22 | salsiccia di fegato |
| | 23 | salsiccia |
| | 24 | spalletta |
| | 25 | tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo |
| | | |
| | | |
| *condimenti* | 26 | salsa di olive |
| | | |
| | | |
| *formaggi* | 27 | cacio in forma di limone |
| | 28 | caciotta |
| | 29 | caprino |
| | 30 | casecc |
| | 31 | formaggio di fossa |
| | 32 | pecorino |
| | 33 | pecorino in botte |

| | | |
|---|---|---|
| | **34** | **raviggiolo** |
| | **35** | **ricotta** |
| | **36** | **slattato** |
| | | |
| | | |
| ***prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*** | **37** | **bacche di biancospino in sciroppo** |
| | **38** | **carciofo monteluponese o scarciofeno** |
| | **39** | **carciofo violetto precoce di jesi** |
| | **40** | **cavolfiore “precoce di jesi”** |
| | **41** | **cavolfiore “tardivo di fano”** |
| | **42** | **cicerchia** |
| | **43** | **cipolla di suasa** |
| | **44** | **composta di castagne** |
| | **45** | **cotognata** |
| | **46** | **farro “triticum dicoccum”** |
| | **47** | **germogli di pungitopo sott’olio** |
| | **48** | **germogli di tamaro sott’olio** |
| | **49** | **germogli di vitalba sott’olio** |
| | **50** | **marmellata di more** |
| | **51** | **marrone del montefeltro** |
| | **52** | **oliva tenera ascolana del piceno** |
| | **53** | **olive nere marinate** |
| | **54** | **orzo mondo tostato macinato** |
| | **55** | **tartufo bianco** |
| | **56** | **tartufo nero estivo o scorzone** |
| | **57** | **tartufo nero pregiato** |
| | **58** | **visciolata** |
| | **59** | **visciole e amarene di cantiano** |
| | **60** | **visciole essiccate** |
| | | |
| | | |
| ***paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria*** | **61** | **anicetti** |
| | **62** | **biscotti di mosto** |
| | **63** | **bostrengo** |
| | **64** | **calcione di treia** |
| | **65** | **cavallucci** |
| | **66** | **chichiripieno o chichì** |
| | **67** | **ciambella frastaliata – ciammella strozzosa** |
| | **68** | **ciambelle all’anice o anicini** |
| | **69** | **ciambellone** |
| | **70** | **crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi** |
| | **71** | **crescia sotto la cenere – torta coi ovi** |
| | **72** | **cresciolina** |
| | **73** | **crostata al torrone** |
| | **74** | **crostoli del montefeltro** |
| | **75** | **fiocchetti – sfrappe** |
| | **76** | **fristingo – fristingu – frestinghe** |

| | | |
|---|---|---|
| | **77** | **frittelle di polenta** |
| | **78** | **frustenga** |
| | **79** | **funghetto di offida** |
| | **80** | **lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico** |
| | **81** | **maccheroncini di campofilone – cappellini di campofilone** |
| | **82** | **maiorchino – marocchino** |
| | **83** | **pan nociato** |
| | **84** | **pane a lievitazione naturale** |
| | **85** | **pane di chiaserna** |
| | **86** | **pane di pasqua di borgopace** |
| | **87** | **pizza con le noci** |
| | **88** | **pizza di pasqua o crescia di pasqua** |
| | **89** | **pizza o crescia di pasqua al formaggio** |
| | **90** | **serpe** |
| | **91** | **torrono di fichi – panetto di fichi** |
| | **92** | **torta di granoturco in graticola** |
| | **93** | **ungaracci** |

# REGIONE MOLISE

| **Tipologia**<br><br>*Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | **N°** | **Prodotto** |
|---|---|---|
| | **1** | **capocollo** |
| | **2** | **ciccioli (cigoli)** |
| | **3** | **coppa (capofreddo)** |
| | **4** | **cotechino** |
| | **5** | **filetto** |
| | **6** | **gelatina** |
| | **7** | **guanciale (vrucculare, vrucculeare)** |
| | **8** | **la signora** |
| | **9** | **lardo** |
| | **10** | **magliatelle** |
| | **11** | **mappatelle** |
| | **12** | **misischia (muscisca)** |
| | **13** | **misischia di guardialfiera** |
| | **14** | **nodi di trippa** |
| | **15** | **noglie** |
| | **16** | **ntriglio** |
| | **17** | **pallotte** |
| | **18** | **panpanella** |
| | **19** | **prosciutto** |
| | **20** | **salsiccia di maiale** |
| | **21** | **salsiccia di maiale di pietracatella** |
| | **22** | **salsiccia di fegato di maiale** |
| | **23** | **soppressata** |
| | **24** | **tocco (neccia secca)** |
| | **25** | **torcinelli** |
| | **26** | **ventresca arrotolata** |
| | **27** | **ventresca tesa** |
| | **28** | **ventricina di montenero di bisaccia** |
| | | |
| | | |
| *formaggi* | **29** | **burrino (manteca)** |
| | **30** | **caciocavallo** |
| | **31** | **caciocavallo di agnone** |
| | **32** | **caprino** |
| | **33** | **formaggio di pietracatella** |
| | **34** | **mozzarella di vacca** |
| | **35** | **pecorino del maltese** |
| | **36** | **pecorino di capracotta** |
| | **37** | **scamorza molisana** |
| | **38** | **stracciata** |
| | | |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| ***prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*** | **39** | **composta (a cumposta)** |
| | **40** | **lessata** |
| | **41** | **peperoni sottaceto (paparolesse)** |
| | **42** | **pere sottaceto** |
| | | |
| | | |
| ***paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria*** | **43** | **abbotta pezziende** |
| | **44** | **agrodolce** |
| | **45** | **biscotti con le uova** |
| | **46** | **caciatelli (casciaielli)** |
| | **47** | **calzoni** |
| | **48** | **caragnoli** |
| | **49** | **cavatelli o cecatelli (cavatielli)** |
| | **50** | **cazatelli (cazzarieglie)** |
| | **51** | **ceppellate di trivento** |
| | **52** | **ciambella** |
| | **53** | **cicerchiata** |
| | **54** | **cocorozzo** |
| | **55** | **confetti ricci** |
| | **56** | **cuori frolli** |
| | **57** | **ferratelle** |
| | **58** | **fiadone (r sciatun)** |
| | **59** | **friselle** |
| | **60** | **fusilli** |
| | **61** | **loffe (castagna)** |
| | **62** | **mostaccioli** |
| | **63** | **ostie** |
| | **64** | **pagnottini (pagnuttoine)** |
| | **65** | **pane casareccio** |
| | **66** | **parrozzo molisano (pane rozzo)** |
| | **67** | **pasta imperiale** |
| | **68** | **pasta reale** |
| | **69** | **pepatelli** |
| | **70** | **pigna (buccellato, piccillato)** |
| | **71** | **pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale** |
| | **72** | **pizza di granone (pizza randign, panitte)** |
| | **73** | **raffaioli** |
| | **74** | **rococò** |
| | **75** | **rosachitarre (rosacatarre)** |
| | **76** | **sanguinaccio** |
| | **77** | **scattone (tassa, ru scattone)** |
| | **78** | **scurpelle di belmonte (is)** |
| | **79** | **staielle** |
| | **80** | **strufoli** |
| | **81** | **taralli con seme di finocchio** |
| | **82** | **tacconelle (taccozze)** |
| | **83** | **torrone del papa** |
| | **84** | **uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')** |

| | | |
|---|---|---|
| | **85** | **zeppole** |
| | | |
| ***preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi*** | **86** | **scapece** |
| | | |

# REGIONE PIEMONTE

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *Bevande analcoliche, distillati e liquori* | | |
| | 1 | **barathier elisir d'herbes** |
| | 2 | **genepì** |
| | 3 | **grappa con alambicco a bagnomaria piemontese** |
| | 4 | **liquori di erbe alpine** |
| | 5 | **nocciolino di chivasso** |
| | 6 | **olio essenziale di menta piperita di pancalieri** |
| | 7 | **ratafià** |
| | 8 | **vermut** |
| | | |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 9 | **bale d'aso** |
| | 10 | **batsuà** |
| | 11 | **bergna** |
| | 12 | **bisecon (o bisecun)** |
| | 13 | **cappone di morozzo** |
| | 14 | **cappone di vesime** |
| | 15 | **frisse (fresse) o grive** |
| | 16 | **mocetta del canavese** |
| | 17 | **mocetta della valsesia** |
| | 18 | **mortadella di fegato cotta (o mortadella d'orta)** |
| | 19 | **mortadella di fegato cruda (fidighin o fideghina)** |
| | 20 | **pancetta con cotenna** |
| | 21 | **preti (previ o quaiette)** |
| | 22 | **prosciutto montano della val vigezzo** |
| | 23 | **salame 'dla doja** |
| | 24 | **salame cotto** |
| | 25 | **salame d'asino** |
| | 26 | **salame d'oca o con oca (graton d'oca)** |
| | 27 | **salame del cios** |
| | 28 | **salame di capra** |
| | 29 | **salame di cavallo** |
| | 30 | **salame di cinghiale** |
| | 31 | **salame di patate** |
| | 32 | **salame di turgia** |
| | 33 | **salamini italiani alla cacciatora** |
| | 34 | **salsiccia al formentino** |
| | 35 | **salsiccia di bra** |

| | | |
|---|---|---|
| | **36** | **salsiccia di cabvolo o sautissa 'd coi** |
| | **37** | **sanguinaccio con pane** |
| | **38** | **sanguinaccio con patate** |
| | **39** | **sanguinaccio con riso** |
| | **40** | **susiccia 'd crava** |
| | **41** | **susiccia 'd vacca** |
| | **42** | **violino di agnello** |
| | **43** | **violino di camoscio** |
| | **44** | **violino di capra** |
| | | |
| | | |
| *formaggi* | **45** | **beddo** |
| | **46** | **boves** |
| | **47** | **brus** |
| | **48** | **brus da latte** |
| | **49** | **brus da ricotta** |
| | **50** | **formag lait o toma del lait brusc** |
| | **51** | **frachet** |
| | **52** | **maccagno (o macagn)** |
| | **53** | **mascarpa (o mascherpa)** |
| | **54** | **mezza pasta (o spress)** |
| | **55** | **montebore** |
| | **56** | **motta** |
| | **57** | **murianengo (moncenisio)** |
| | **58** | **murtret** |
| | **59** | **nostrale** |
| | **60** | **nostrale della val vigezzo** |
| | **61** | **ossolano (bettelmatt o grasso d'alpe)** |
| | **62** | **paglierina** |
| | **63** | **robiola d'alba** |
| | **64** | **robiola di bossolasco** |
| | **65** | **robiola di cocconato** |
| | **66** | **salagnun** |
| | **67** | **salgnun** |
| | **68** | **seirass (o sairass) di latte (o ricotta piemontesedi latte intero** |
| | **69** | **seirass di siero di pecora** |
| | **70** | **seirass stagionato** |
| | **71** | **sola (sora o soera)** |
| | **72** | **testun** |
| | **73** | **toma ajgra** |
| | **74** | **toma biellese** |
| | **75** | **toma della valsesia** |
| | **76** | **toma di capra (crava)** |
| | **77** | **toma di lanzo** |
| | **78** | **tomino (o tuma) di casalborgone** |
| | **79** | **tomino canavesano asciutto** |
| | **80** | **tomino canavesano fresco** |
| | **81** | **tomino delle valli saluzzesi** |
| | **82** | **tomino di melle (o toumin del mel)** |

| | | |
|---|---|---|
| | **83** | **tomino di rivalta** |
| | **84** | **tomino di s. giacomo di boves** |
| | **85** | **tomino di saronsella (o chivassotto)** |
| | **86** | **tomino di talucco** |
| | **87** | **tumet** |
| | **88** | **vaciarin** |
| | | |
| | | |
| ***prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*** | **89** | **aglio di molino dei torti** |
| | **90** | **bietola rossa di castellazzo bormida** |
| | **91** | **cardo gobbo di nizza monferrato** |
| | **92** | **carota di san rocco castagnaretta** |
| | **93** | **castagne della val borbera** |
| | **94** | **castagne delle valli di lanzo** |
| | **95** | **castagne di cuneo** |
| | **96** | **cicoria pan di zuxìcchero casalese** |
| | **97** | **ciliegia bella di garbagna** |
| | **98** | **ciliegia precoce di rivarone** |
| | **99** | **cipolla dorata di castelnuovo scrivia** |
| | **100** | **cipolla rossa di castelnuovo scrivia** |
| | **101** | **fagiolana della val borbera** |
| | **102** | **fagiolo di cuneo** |
| | **103** | **fagiolo di saluggia** |
| | **104** | **farina per polenta tradizionale di langa** |
| | **105** | **farine alimentari della valle vermenagna** |
| | **106** | **fragola di tortona** |
| | **107** | **fragole delle valli cuneesi** |
| | **108** | **marrone della val pellice** |
| | **109** | **marrone della valle di susa** |
| | **110** | **mela carla della val borbera** |
| | **111** | **mela rossa di cuneo** |
| | **112** | **melanzana violetta casalese** |
| | **113** | **mele della val curone** |
| | **114** | **mele della valle grana** |
| | **115** | **mele delle valli di lanzo** |
| | **116** | **meloni di isola s. antonio** |
| | **117** | **patata quarantina bianca genovese** |
| | **118** | **patate di castelnuovo scrivia** |
| | **119** | **peperoni di carmagnola** |
| | **120** | **pera madernassa cuneese** |
| | **121** | **pere delle valli di lanzo** |
| | **122** | **pesche di volpedo** |
| | **123** | **piccoli frutti delle valli cuneesi** |
| | **124** | **porro di cervere** |
| | **125** | **renetta grigia di torriana** |
| | **126** | **riso s. andrea** |
| | **127** | **scorzonera di castellazzo bormida** |
| | **128** | **sedani di alluvioni cambio’** |
| | **129** | **tartufo bianco “tuber magnatum pico”** |

| | | |
|---|---|---|
| | **130** | **varietà di pere tipiche della provincia di cuneo adatte alla cottura** |
| | | |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | **131** | **amaretti di ovada** |
| | **132** | **baci di dama di tortona** |
| | **133** | **bicciolani di vercelli** |
| | **134** | **biova** |
| | **135** | **biscotti della salute** |
| | **136** | **biscotto della duchessa** |
| | **137** | **campagnola buschese** |
| | **138** | **canestrelli** |
| | **139** | **canestrelli al bianco di gavi** |
| | **140** | **ciciu ‘d capdan** |
| | **141** | **cioccolatino alpino** |
| | **142** | **cioccolatino grappino** |
| | **143** | **cuneesi al rhum** |
| | **144** | **focaccia novese** |
| | **145** | **fugascina di mergozzo** |
| | **146** | **fugassa ‘d la befana** |
| | **147** | **gianduiotto** |
| | **148** | **grissino robatà** |
| | **149** | **grissino stirato** |
| | **150** | **margheritine di stresa** |
| | **151** | **marron glacé di cuneo** |
| | **152** | **miche di cuneo** |
| | **153** | **mostaccioli** |
| | **154** | **nocciolini di chivasso** |
| | **155** | **pan barbarià** |
| | **156** | **pane di mais (pane di meliga) di novara** |
| | **157** | **pane di riso di novara** |
| | **158** | **paste di meliga** |
| | **159** | **torcetti di lanzo** |
| | **160** | **torrone di nocciole** |
| | **161** | **torta di nocciole** |
| | **162** | **tupunin** |
| | | |

# REGIONE PUGLIA

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | amaro del gargano |
| | 2 | ambrosia di arance |
| | 3 | ambrosia di limone |
| | 4 | arancino |
| | 5 | limoncino |
| | 6 | liquore di alloro |
| | 7 | liquore di fico d'india |
| | 8 | liquore di limone |
| | 9 | liquore di melograno |
| | 10 | liquore di mirto |
| | 11 | nocino |
| | | |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 12 | prosciutto di faeto |
| | 13 | salciccia del sub-appennino dauno |
| | 14 | soppressata del sub-appennino dauno |
| | 15 | turcinelli |
| | | |
| | | |
| *condimenti* | 16 | sugo alla zia vittoria |
| | | |
| | | |
| *formaggi* | 17 | cacio |
| | 18 | caciocavallo podolico dauno |
| | 19 | cacioricotta |
| | 20 | caprino |
| | 21 | cas-cavadd |
| | 22 | giuncata |
| | 23 | manteca |
| | 24 | mozzarella |
| | 25 | pecorino |
| | 26 | pecorino foggiano |
| | 27 | ricotta |
| | 28 | ricotta forte |
| | 29 | ricotta marzotica |
| | 30 | ricotta salata |
| | 31 | scamorza |
| | 32 | vaccino |

| | | |
|---|---|---|
| ***prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*** | **33** | **arancia bionda del gargano** |
| | **34** | **asparagi selvatici o coltivati sott'olio** |
| | **35** | **capperi in salamoia** |
| | **36** | **capperi sott'aceto** |
| | **37** | **caramelle di limone arancio** |
| | **38** | **carciofini sott'olio** |
| | **39** | **carota di zapponeta** |
| | **40** | **cipolla di zapponeta** |
| | **41** | **concentrato di pomodoro** |
| | **42** | **confettura di arancio o limone** |
| | **43** | **confettura di fichi** |
| | **44** | **cotognata** |
| | **45** | **cotto di fico** |
| | **46** | **fichi secchi al sole** |
| | **47** | **funghi spontanei secchi al sole** |
| | **48** | **funghi spontanei sott'olio** |
| | **59** | **lampascioni sott'olio** |
| | **50** | **limone del gargano** |
| | **51** | **melanzane secche al sole** |
| | **52** | **melanzane sott'olio** |
| | **53** | **mostarda (purè)** |
| | **54** | **mostarda di uva e mele cotogne** |
| | **55** | **mosto cotto d'uva** |
| | **56** | **olio extra vergine aromatizzato** |
| | **57** | **olive in salamoia** |
| | **58** | **olive schiacciate** |
| | **59** | **olive schiacciate o cazzate** |
| | **60** | **olive verdi** |
| | **61** | **patata di zapponeta** |
| | **62** | **peperoni secchi al sole** |
| | **63** | **peperoni sott'olio** |
| | **64** | **pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio** |
| | **65** | **pomodoro secco** |
| | **66** | **salicornia sott'olio** |
| | **67** | **salsa di pomodoro** |
| | **68** | **zucchine secche** |
| | **69** | **zucchine sott'olio** |
| | | |
| | | |
| ***paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria*** | **70** | **biscotto di ceglie messapico** |
| | **71** | **cavatelli** |
| | **72** | **friselle di orzo e di grano** |
| | **73** | **lagane** |
| | **74** | **lasagne arrotolate** |
| | **75** | **maccaruni** |
| | **76** | **orecchiette** |

| | | |
|---|---|---|
| | **77** | **pane di grano duro (ad es., pane d'altamura, pane di laterza ed altri** |
| | **78** | **panzerotti con ricotta** |
| | **79** | **pizzelle** |
| | **80** | **pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo** |
| | **81** | **scaldatelli** |
| | **82** | **troccoli** |
| | | |
| | | |
| ***preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi*** | **83** | **alici marinate** |
| | **84** | **scapece** |
| | | |
| | | |
| | | |

# REGIONE SARDEGNA

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | **mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta** |
| | | |
| | | |
| *carni (e frattaglie( fresche e loro praparazione* | 2 | **agnello** |
| | 3 | **capretto da latte, crabittu** |
| | 4 | **porcetto o suinetto da latte, porceddu, porcheddu, proheddu, porcheddeddu** |
| | 5 | **salsiccia sarda, satizza, sartizza** |
| | | |
| | | |
| *condimenti* | 6 | **zafferano, tsanfarànu, zanfaaànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu,thaffarànu, thamfarànu, toffarànu** |
| | | |
| | | |
| *formaggi* | 7 | **bonassai** |
| | 8 | **casizolu, tittighedda, figu** |
| | 9 | **casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu** |
| | 10 | **dolcesardo arborea** |
| | 11 | **fresa, fresa de attunzu** |
| | 12 | **provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta** |
| | | |
| | | |
| *grassi (burro, margarina, oli)* | 13 | **olio extravergine di oliva** |
| | | |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 14 | **carciofo spinoso** |
| | 15 | **olive verdi in salamoia** |
| | 16 | **riso prodotto e lavorato in sardegna** |
| | | |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 17 | **amaretto, amarettos de mendula** |

| | | |
|---|---|---|
| | **18** | **candelaus, candelaus prenu** |
| | **19** | **civraxiu, civràxu, civàrxu** |
| | **20** | **fregola, fregula** |
| | **21** | **gateau gattò de mendula** |
| | **22** | **gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni** |
| | **23** | **gueffus, guelfos, guelfus** |
| | **24** | **malloreddus** |
| | **25** | **moddizzosu** |
| | **26** | **pane carasau, pane carasatu, carta da musica** |
| | **27** | **pani e saba, pani e sapa** |
| | **28** | **papassinos** |
| | **29** | **pardulas, casadinas** |
| | **30** | **pistoccu** |
| | **31** | **sebadas, seadas, sebada** |
| | **32** | **sospiri di ozieri** |
| | | |
| | | |
| ***preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi*** | **33** | **bottarga di muggine, bottariga di muggine** |
| | **34** | **bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru** |
| | | |
| | | |
| ***prodotti di origine animale(miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)*** | **35** | **gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu** |
| | **36** | **miele di asfodelo, cadilloni** |
| | **37** | **miele di cardo, cardu pintu** |
| | **38** | **miele di corbezzolo , melalidone olione** |
| | **39** | **ricotta fresca ovina, ricotta gentile** |
| | **40** | **ricotta moliterna, ricottone** |
| | **41** | **ricotta mustia** |
| | **42** | **ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone** |
| | **43** | **ricotta toscanella, ricottone** |
| | | |

# REGIONE SICILIANA

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *condimenti* | 1 | elioconcentrato |
| | | |
| | | |
| *formaggi* | 2 | caci figurati |
| | 3 | caciocavallo palermitano |
| | 4 | caciotta degli elimi |
| | 5 | canestrato |
| | 6 | cosacavaddu rausanu |
| | 7 | ericino |
| | 8 | formaggio di capra “padduni” |
| | 9 | formaggio di capra siciliana |
| | 10 | maiorchino |
| | 11 | pecorino rosso |
| | 12 | piacentino (piacentinu) |
| | 13 | picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato |
| | 14 | provola dei nebrodi |
| | 15 | provola delle madonie |
| | 16 | provola ragusana |
| | 17 | provola siciliana |
| | 18 | ricotta di pecora |
| | 19 | ricotta di vacca |
| | 20 | ricotta iblea |
| | 21 | ricotta infornata |
| | 22 | ricotta mista |
| | 23 | tumazzu di vacca |
| | 24 | vastedda della valle del belice |
| | 25 | vastedda palermitana |
| | | |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 26 | arancia di ribera |
| | 27 | capperi e cucunci |
| | 28 | carciofo spinoso di palermo o menfi |
| | 29 | carciofo violetto catanese |
| | 30 | carota di ispica |
| | 31 | cavolfiore violetto “natalino” |
| | 32 | cavolo broccolo o “sparacello” palermitano |
| | 33 | cavolo rapa di acireale “trunzu di aci” |
| | 34 | cece |
| | 35 | cipolla di giarratana |
| | 36 | fava di leonforte |
| | 37 | fico d’india dell’etna |
| | 38 | fico d’india della valle del belice |

| | | |
|---|---|---|
| | **39** | **fico d'india di s. cono** |
| | **40** | **fragola e fragolina di naletto** |
| | **41** | **fragolina di ribera** |
| | **42** | **fragolina di sciacca** |
| | **43** | **kaki di misilmeri** |
| | **44** | **lenticchia di villalba** |
| | **45** | **limone verdello** |
| | **46** | **mandarino tardivo di ciaculli** |
| | **47** | **mandorla di avola** |
| | **48** | **melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"** |
| | **49** | **nespola di trabia** |
| | **50** | **nocciole dei nebrodi** |
| | **51** | **patata novella di messina** |
| | **52** | **patata novella di siracusa** |
| | **53** | **pesca tardiva di leonforte** |
| | **54** | **pesce azzurro sott'olio di lampedusa** |
| | **55** | **pistacchio di bronte** |
| | **56** | **pomodoro di pachino costoluto** |
| | **57** | **pomodoro di vittoria** |
| | **58** | **pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"** |
| | **59** | **zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"** |
| | | |
| | | |
| ***preparazioni di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi*** | **60** | **pesce azzurro sott'olio di lampedusa** |
| | | |
| ***prodotti di origine animale*** | **61** | **miele della provincia di agrigento** |
| | **62** | **miele delle madonie** |
| | **63** | **Miele di trapani** |
| | **64** | **Miele ibleo** |

# REGIONE TOSCANA

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | **aspretto di more e di uva** |
| | 2 | **vermouth di vino bianco** |
| | | |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 3 | **agnello del parco del migliarino san rossore** |
| | 4 | **agnello di zeri (agnello zerasco)** |
| | 5 | **agnello massese** |
| | 6 | **agnello vissano** |
| | 7 | **ammazzafegato toscano** |
| | 8 | **bardiccio** |
| | 9 | **biroldo di lucca (biroldo della versilia, mallegato, buristo)** |
| | 10 | **budelluzzo di grosseto (busicchio)** |
| | 11 | **buristo toscano (burischio)** |
| | 12 | **capocollo tipico senese (finocchiata)** |
| | 13 | **carne di razza chianina** |
| | 14 | **carne di razza maremmana** |
| | 15 | **carne salata** |
| | 16 | **fegatelli nella rete di prato** |
| | 17 | **fegatelli sott'olio toscani (fegatelli sotto strutto toscani)** |
| | 18 | **filetto della lunigiana** |
| | 19 | **filetto di cefalo affumicato** |
| | 20 | **finocchiona toscana (finocchina)** |
| | 21 | **finto tonno toscano (tonno del chianti)** |
| | 22 | **guanciale (gota)** |
| | 23 | **lardo di colonnata (lardo di conca di colonnata)** |
| | 24 | **lombo senese (lombo, lonzino, arista stagionata)** |
| | 25 | **mallegato livornese (buristo)** |
| | 26 | **mallegato pisano (buristo)** |
| | 27 | **mezzone (bastardo)** |
| | 28 | **migliaccio (roventino)** |
| | 29 | **mortadella della lunigiana** |
| | 30 | **mortadella di maiale di camaiore (sbriciolona)** |
| | 31 | **mucca pisana del parco di migliarino san rossore (mucco pisano)** |
| | 32 | **pancetta (rigatino)** |
| | 33 | **pancetta arrotolata (legatino, rigatino)** |
| | 34 | **pollo del valdarno** |
| | 35 | **prosciutto del casentino** |

| | | |
|---|---|---|
| | **36** | **prosciutto di cinta senese (prosciutto chiantigiano)** |
| | **37** | **rigatino grossetano (pancetta, ventresca)** |
| | **38** | **salame chianino** |
| | **39** | **salame chiantigiano** |
| | **40** | **salame di maiale e pecora** |
| | **41** | **salame toscano** |
| | **42** | **salsiccia con patate** |
| | **43** | **salsiccia di cinghiale** |
| | **44** | **salsiccia senese (sarciccia)** |
| | **45** | **sangue di maiale** |
| | **46** | **sanguinaccio (mallegato)** |
| | **47** | **soppressata di siena (capofreddo, capaccia)** |
| | **48** | **spalla chiantigiana** |
| | **49** | **spalla corta della lunigiana** |
| | **50** | **spuma di gota di maiale di san miniato** |
| | **51** | **testa in cassetta (sopressata)** |
| | **52** | **zampone chiantigiano** |
| | | |
| | | |
| ***Formaggi*** | **53** | **brusco (caciotta stagionata, mucchino, vacchino)** |
| | **54** | **caciotta di pecora** |
| | **55** | **formaggio bovino della lunigiana (caciotta lunigianese)** |
| | **56** | **giuncata (ravaggiolo grossetano)** |
| | **57** | **marzolino di lucardo (pecorino lucardo)** |
| | **58** | **montanello (caciotta, vacchino dolce)** |
| | **59** | **pecorino del casentino** |
| | **60** | **pecorino del parco di migliarino san rossore** |
| | **61** | **pecorino della costa apuana (pecorino massese)** |
| | **62** | **pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi (pecorino baccellone)** |
| | **63** | **pecorino della lunigiana** |
| | **64** | **pecorino delle colline senesi** |
| | **65** | **pecorino di pienza stagionato in barriques** |
| | **66** | **pecorino di pistoia** |
| | **67** | **pecorino stagionato in foglie di noce** |
| | **68** | **pecorino toscanello** |
| | **69** | **pratolina (formaggio di pura capra)** |
| | **70** | **ravaggiolo di pecora toscano (raviggiolo, raveggiolo di pecora)** |
| | **71** | **raviggiolo di pecora pistoiese (ravaggiolo, raveggiolo)** |
| | **72** | **raviggiolo di pecora senese (ravaggiolo, raveggiolo)** |
| | **73** | **ricotta di pecora grossetana** |
| | **74** | **ricotta di pecora massese** |
| | **75** | **ricotta di pecora pistoiese** |

| | | |
|---|---|---|
| | **76** | **ricotta di pecora toscana** |
| | **77** | **ricotta di pecora tradizionale** |
| | | |
| | | |
| ***grassi (burro, margarina, oli)*** | **78** | **olio del contadino** |
| | **79** | **olio di madremignola** |
| | **80** | **olio di olivo quercetano (olio di trillo, olio di quercetana)** |
| | **81** | **olivastra scarlinese** |
| | | |
| | | |
| ***prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*** | **82** | **aglio massese** |
| | **83** | **arancio massese** |
| | **84** | **asparago d'argenteuil toscano (asparago nostrale)** |
| | **85** | **basilico gigante (basilico a foglia di lattuga)** |
| | **86** | **bietola a coste sottili** |
| | **87** | **carciofo del litorale livornese** |
| | **88** | **carciofo empolese** |
| | **89** | **cardo della val di cornia (gobbo della val di cornia)** |
| | **90** | **cardo massese (cardone o gobbo)** |
| | **91** | **carciofini sott'olio alla livornese** |
| | **92** | **castagna della toscana** |
| | **93** | **castagna mondigiana del pratomagno (mondistollo)** |
| | **94** | **castagna perella del pratomagno** |
| | **95** | **castagna pistolesa (bianchina)** |
| | **96** | **castagne d'antona (carpinese)** |
| | **97** | **cavolfiore fiorentino tardivo (cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio, incartocciato)** |
| | **98** | **cavolfiore precoce toscano (cavolfiore fiorentino con il cartoccio precoce)** |
| | **99** | **cavolo nero riccio do toscana (brascetta)** |
| | **100** | **cavolo riccio nero di lucca** |
| | **101** | **cece di grosseto** |
| | **102** | **cece nostrale (cece nostrale piccolo)** |
| | **103** | **cipolla di bassone (cigola)** |
| | **104** | **cipolla di ripola** |
| | **105** | **cipolla di terceretoli** |
| | **106** | **cipolla di treschietto (cigola)** |
| | **107** | **cipolla lucchese** |
| | **108** | **cipolla massese** |
| | **109** | **cipolla rossa toscana (cipolla rossa fiorentina)** |
| | **110** | **cipolla savonese (cipolla sagonese)** |
| | **111** | **cipolla vernina (cipolla bastarda)** |
| | **112** | **cocomero della val di cornia** |
| | **113** | **confettura di susine di montepulciano** |
| | **114** | **cucina (erbi)** |

| | | |
|---|---|---|
| | **115** | **fagiola schiacciona** |
| | **116** | **fagiolo borlotto di maremma** |
| | **117** | **fagiolo borlotto nano di sorano** |
| | **118** | **fagiolo borlotto nostrale toscano** |
| | **119** | **fagiolo burro toscano** |
| | **120** | **fagiolo cannellino (fagiolo cannellino del san ginese – compitese)** |
| | **121** | **fagiolo coco nano (fagiolo coco)** |
| | **122** | **fagiolo dall'occhio (fagiolo gentile, fagiolo cornetto)** |
| | **123** | **fagiolo della montagna (fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata** |
| | **124** | **fagiolo di bigliolo** |
| | **125** | **fagiolo massese** |
| | **126** | **fagiolo romano (fagiolo romanello)** |
| | **127** | **fagiolo rosso di lucca** |
| | **128** | **fagiolo schiaccione** |
| | **129** | **fagiolo seme nero** |
| | **130** | **fagiolo serpente toscano (stringa)** |
| | **131** | **fagiolo turco di castello** |
| | **132** | **fagiolo zolfino** |
| | **133** | **farina di castagne di prato** |
| | **134** | **farina di castagne carpinese** |
| | **135** | **farina di castagne d'antona (farina dolce)** |
| | **136** | **farina di castagne del pratomagno – pan di legno (farina dolce)** |
| | **137** | **farina di castagne dell'amiata** |
| | **138** | **farina di castagne della lunigiana** |
| | **139** | **farina di castagne pistoiese** |
| | **140** | **farina di neccio della garfagnana** |
| | **141** | **fava lunga delle cascine (fava delle cascine)** |
| | **142** | **fichi di carmignano** |
| | **143** | **fichi sott'olio livornesi** |
| | **144** | **funghi porcini della garfagnana** |
| | **145** | **granoturco bianco massese (mais bianco)** |
| | **146** | **lattuga quattro stagioni (lattuga vinata)** |
| | **147** | **limone massese** |
| | **148** | **lupino dolce di grosseto** |
| | **149** | **mais quarantino** |
| | **150** | **mais rustico per polenta aretino** |
| | **151** | **marmellata di castagne di sassetta** |
| | **152** | **marmellata di fichi senese** |
| | **153** | **marmellata di more toscana** |
| | **154** | **marmellata di sambuco toscana** |
| | **155** | **marmellata di sorbe pelose grossetana (marmellata di corbezzole)** |
| | **156** | **marrone di caprese michelangelo** |
| | **157** | **marrone toscano** |
| | **158** | **mela binotto** |
| | **159** | **mela carla aretina (finalina)** |

| | | |
|---|---|---|
| | **160** | **mela casciana (mela rotella)** |
| | **161** | **mela del casentino (mela di montagna)** |
| | **162** | **mela francesca aretina** |
| | **163** | **mela nesta (decio)** |
| | **164** | **mela panaia (flagellata)** |
| | **165** | **mela rosa del casentino** |
| | **166** | **melanzana violetta fiorentina** |
| | **167** | **mela rugginosa della val di chiana (mela golden, mela deliziosa gialla)** |
| | **168** | **melograno di firenze** |
| | **169** | **melone della val di cornia** |
| | **170** | **necci con ricotta delle montagne pistoiesi** |
| | **171** | **noce aretina** |
| | **172** | **olive in salamoia** |
| | **173** | **paonazzi sott'olio** |
| | **174** | **pastinocello (pastinello, pastinaccino, gallinaccio)** |
| | **175** | **pera coscia aretina** |
| | **176** | **pera coscia di firenze** |
| | **177** | **pera del curato toscana** |
| | **178** | **pera gentile** |
| | **179** | **pesca cotogna del poggio** |
| | **180** | **pesca cotogna di rosano (cotogna)** |
| | **181** | **pesca cotogna toscana** |
| | **182** | **pesca diga** |
| | **183** | **pesca lamberta** |
| | **184** | **pesca limone (cotogna tadiva)** |
| | **185** | **pesca maglia rosa** |
| | **186** | **pesca michelini** |
| | **187** | **pesca mora di dolfo** |
| | **188** | **pesca passerina (pesca ubriaca)** |
| | **189** | **pesca regina di londa** |
| | **190** | **pesca trionfo bianco** |
| | **191** | **pesca trionfo rosso** |
| | **192** | **pinolo del parco di migliarino san rossore** |
| | **193** | **pisello a tutta frasca aretino** |
| | **194** | **pisello quarantino** |
| | **195** | **pomodoro ciliegino toscano** |
| | **196** | **pomodoro costoluto fiorentino (pomodoro rosso da conserva)** |
| | **197** | **pomodoro cuore di bue (bovaiolo)** |
| | **198** | **pomodoro pallino (pomodoro da serbo)** |
| | **199** | **pomodoro pendentino** |
| | **200** | **pomodoro pendolino** |
| | **201** | **pomodoro pisanello** |
| | **202** | **pomodoro quarantino (pomodoro antico toscano)** |
| | **203** | **pomodoro stella (pomodoro pesciatino o del morianese)** |
| | **204** | **rapino di bergiola foscalino** |

| | | |
|---|---|---|
| | **205** | **rapo del valdarno (rapo nostrale)** |
| | **206** | **scalogno nostrale toscano** |
| | **207** | **sedano nostrale (costolino o sedano di montevarchi)** |
| | **208** | **spinacio tipico della val di cornia** |
| | **209** | **tartufo bianchetto della toscana (tartufo marzuolo)** |
| | **210** | **tartufo bianco della toscana** |
| | **211** | **tartufo nero pregiato della toscana** |
| | **212** | **tartufo nero uncinato della toscana** |
| | **213** | **tartufo scorzone della toscana (tartufo d'estate della regione toscana)** |
| | **214** | **uva colombana di peccioli** |
| | **215** | **zafferano aretino** |
| | **216** | **zafferano di san gimignano (croco)** |
| | **217** | **zucca da semi toscana (zucca da maiali)** |
| | **218** | **zucca lardaia di siena (zucca gialla)** |
| | **219** | **zucca lardaia lunga toscana** |
| | **220** | **zucca lardaia quintale di arezzo** |
| | **221** | **zucchina lunga fiorentina (zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno)** |
| | **222** | **zucchina tonda fiorentina** |
| | **223** | **zucchino fiorentino** |
| | | |
| | | |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria* | **224** | **anacino (stinco di morto)** |
| | **225** | **berlingozzo** |
| | **226** | **biscotti agli anaci (biscotti lessi)** |
| | **227** | **biscotto con l'unto (civitellino, bucunto)** |
| | **228** | **biscotto salato di poggioferro** |
| | **229** | **bollento toscano (neccio, gaccio, cian)** |
| | **230** | **brigidino di lamporecchio** |
| | **231** | **brutti boni di prato** |
| | **232** | **buccellato di lucca** |
| | **233** | **calda calda (cecina, cinque e cinque)** |
| | **234** | **campigliese (schiaccia di campiglia)** |
| | **235** | **cantucci toscani** |
| | **236** | **cantuccini di prato (biscotti di prato)** |
| | **237** | **castagnaccio toscano (migliaccio)** |
| | **238** | **cavallucci di siena (morsetti)** |
| | **239** | **cecina toscana (farinata, calda)** |
| | **240** | **cenci di livorno (stracci)** |
| | **241** | **cenci fiorentini (frappole, stracci)** |
| | **242** | **ciaccia con i friccioli** |
| | **243** | **ciaccia di pasqua (focaccia di pasqua salata)** |
| | **244** | **ciaccino** |
| | **245** | **croccolato di siena** |

| | | |
|---|---|---|
| | **246** | **focaccia con i friccioli** |
| | **247** | **focaccia salata di pasqua** |
| | **248** | **gnudi (ravioli nudi o di castiglioncello bandini)** |
| | **249** | **lasagne bastarde (lasagne matte)** |
| | **250** | **mandorlata di montalcino** |
| | **251** | **mangia e bei** |
| | **252** | **pan dei santi (pan dei morti, pan co' santi)** |
| | **253** | **pan di ramerino** |
| | **254** | **pane di altopascio** |
| | **255** | **pane di montegemoli** |
| | **256** | **pane di pomarance** |
| | **257** | **pane di pontremoli (focaccia pontremolese)** |
| | **258** | **pane di vinca** |
| | **259** | **pane marocca** |
| | **260** | **panficato dell'isola del giglio** |
| | **261** | **panforte bianco o nero** |
| | **262** | **panforte margherita** |
| | **263** | **panigaccio di podenzana** |
| | **264** | **panina aretina (pan giallo)** |
| | **265** | **panini di granturco** |
| | **266** | **pesche di prato** |
| | **267** | **pici (pinci)** |
| | **268** | **ricciarelli al cioccolato di siena (ricciarelli rozzi)** |
| | **269** | **ricciarelli di pomarance** |
| | **270** | **ricciarelli di siena (marzapane alla senese, morselletti)** |
| | **271** | **rustici di montalcino** |
| | **272** | **scarsella orbetellana** |
| | **273** | **schiaccia con cipolle e acciughe** |
| | **274** | **schiaccia dei morti** |
| | **275** | **schiacciata con l'uva** |
| | **276** | **spongata** |
| | **277** | **testarolo casalingo (testarolo)** |
| | **278** | **testarolo pontremolese** |
| | **279** | **torta co' bischeri** |
| | **280** | **torta d'erbe** |
| | **281** | **tortello di patate** |
| | **282** | **zuccherino di vernio** |
| | **283** | **zuccotto** |
| | | |
| | | |
| ***preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi*** | **284** | **anguilla scavecciata (anguilla marinata)** |
| | **285** | **anguilla sfumata** |
| | **286** | **bottarga di cefalotoscana (bottarga di muggine)** |
| | **287** | **femminelle di orbetello o burano** |
| | **288** | **trota fario appenninica del casentino (trota** |

| | | |
|---|---|---|
| | | **reale)** |
| | **289** | **trota iridea** |
| | | |
| | | |
| | | |
| *prodotti di origine animale* | **290** | **miele di acacia toscano** |
| | **291** | **miele di castagno toscano** |
| | **292** | **miele di corbezzolo toscano** |
| | **293** | **miele di erba medica** |
| | **294** | **miele di girasole toscano** |
| | **295** | **miele di melata di abete toscano (manna d'abete)** |
| | **296** | **miele di spiaggia del parco di migliarino san rossore** |
| | **297** | **miele di sulla toscano** |
| | **298** | **miele millefiori toscano** |
| | **299** | **pappa reale** |
| | **300** | **pappa reale in cellette** |
| | **301** | **polline** |
| | **302** | **propoli toscana** |
| | | |
| | | |

# REGIONE UMBRIA

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | | |
| | **1** | **capocollo** |
| | **2** | **coglioni di mulo** |
| | **3** | **coppa di testa** |
| | **4** | **corallina o salame umbro** |
| | **5** | **guanciale o barbozzo** |
| | **6** | **lombetto** |
| | **7** | **mazzafegati** |
| | **8** | **porchetta** |
| | **9** | **prosciutto nostrano** |
| | **10** | **salami di norcia** |
| | **11** | **salsicce** |
| | **12** | **sanguinaccio** |
| | **13** | **ventresca** |
| | | |
| *Condimenti* | **14** | **pasta di olive** |
| | **15** | **paté di interiora di pollo** |
| | | |
| *Formaggi* | **16** | **caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)** |
| | **17** | **formaggio (farcito e misto)** |
| | **18** | **pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)** |
| | **19** | **ravaggiolo** |
| | **20** | **ricotta salata** |
| | | |
| *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | **21** | **broccoletti del lago** |
| | **22** | **cicerchia** |
| | **23** | **cipolla di cannara** |
| | **24** | **fagiolina del lago** |
| | **25** | **farro (farro e farro di monteleone)** |
| | **26** | **lenticchie** |
| | **27** | **marrone** |
| | **28** | **pasta rossa di colfiorito** |
| | **29** | **sedano nero di trevi** |
| | **30** | **tartufo bianco pregiato** |
| | **31** | **tartufo nero pregiato** |
| | | |
| *Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria , confetteria* | **32** | **attorta** |
| | **33** | **bringoli** |

| | | |
|---|---|---|
| | **34** | **brustengolo** |
| | **35** | **castagnole** |
| | **36** | **ciaramicola** |
| | **37** | **ciriole** |
| | **38** | **cresciole di ciccioli** |
| | **39** | **crescionda** |
| | **40** | **fave dei morti** |
| | **41** | **mostaccioli** |
| | **42** | **nociata** |
| | **43** | **pammelati** |
| | **44** | **pampepato** |
| | **45** | **pan mostato** |
| | **46** | **pan nociato** |
| | **47** | **pane di strettura** |
| | **48** | **passatelli** |
| | **49** | **pici** |
| | **50** | **pinoccate** |
| | **51** | **pinolate** |
| | **52** | **rocciata** |
| | **53** | **schiacciata al formaggio** |
| | **54** | **stinchetti** |
| | **55** | **strangozzi** |
| | **56** | **strufoli** |
| | **57** | **torciglione** |
| | **58** | **torcolo di san costanzo** |
| | **59** | **torta al formaggio o di pasqua** |
| | **60** | **torta al testo** |
| | **61** | **tozzetti** |
| | **62** | **umbricelli** |
| | | |

# REGIONE VALLE d'AOSTA

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 1 | boudin |
| | 2 | saoucesse |
| | 3 | teteun |
| | 4 | motsetta |
| | 5 | tseur achètaye |
| | | |
| | | |
| | | |
| *Formaggi* | 6 | brossa |
| | 7 | formaggio di capra a pasta molle |
| | 8 | formaggio di pecora a pasta pressata |
| | 9 | formaggio misto |
| | 10 | reblec |
| | 11 | reblec de crama |
| | 12 | salignoùn |
| | 13 | seras |
| | | |
| | | |
| *Grassi /burro, margarina, oli)* | 14 | beuro (burro di affioramento) |
| | 15 | beuro colò |
| | 16 | beuro de brossa |
| | 17 | burro centrifugato di siero |
| | | |
| | | |
| | | |

# REGIONE VENETO

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *Bevande analcoliche, distillati e liquori* | **1** | **grappa veneta** |
| | | |
| | | |
| *Carni (e frattaglie) fresche e loro praparazione* | **2** | **bogoni di badia calavena** |
| | **3** | **bondiola di castelgomberto** |
| | **4** | **bondola della val leogra** |
| | **5** | **cacciatore d’asino** |
| | **6** | **carne de fea (pecora) afumegada** |
| | **7** | **ciccioli della val leogra** |
| | **8** | **coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino** |
| | **9** | **coessin (cotechino) del basso vicentino** |
| | **10** | **coessin (cotechino) della val leogra** |
| | **11** | **coessin (cotechino) in onto del basso vicentino** |
| | **12** | **coniglio veneto** |
| | **13** | **cornioi di crespadoro** |
| | **14** | **coscia affumicata di cavallo** |
| | **15** | **cotechino di puledro** |
| | **16** | **gallina padovana** |
| | **17** | **gallina polverara** |
| | **18** | **lardo del basso vicentino** |
| | **19** | **lardo in salamoia** |
| | **20** | **lardo steccato con le erbe** |
| | **21** | **luganega trevigiana** |
| | **22** | **luganeghe de tripan** |
| | **23** | **luganeghe della val leogra** |
| | **24** | **morette o barbusti della val leogra** |
| | **25** | **mortandele** |
| | **26** | **nervetti di bovino** |
| | **27** | **oca del mondragone** |
| | **28** | **oco in onto dei berici** |
| | **29** | **pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino** |
| | **30** | **panzéta co l’ossocolo del basso vicentino** |
| | **31** | **pecora alpagota** |
| | **32** | **pendole** |
| | **33** | **pollo rustichello della pedemontana** |
| | **34** | **porchetta trevigiana** |
| | **35** | **salado co l’ajo del basso vicentino** |
| | **36** | **salado fresco del basso vicentino** |

| | | |
|---|---|---|
| | **37** | **salamelle di cavallo** |
| | **38** | **salsiccia equina** |
| | **39** | **salsiccia con le rape** |
| | **40** | **salsiccia tipica polesana** |
| | **41** | **senkilam – speck di sappada** |
| | **42** | **sfilacci di equino** |
| | **43** | **soppressa di verona** |
| | **44** | **soppressa trevigiana** |
| | **45** | **soppressa vicentina** |
| | **46** | **sopressa co l'ossocolo del basso vicentino** |
| | **47** | **sopressa co la brasola del basso vicentino** |
| | **48** | **sopressa col toco (filetto) del basso vicentino** |
| | **49** | **speck del cadore** |
| | **50** | **speck del cavallo** |
| | **51** | **torresano di braganze** |
| | **52** | **vitellone padano** |
| | | |
| | | |
| ***Formaggi*** | **53** | **caciotta misto pecora** |
| | **54** | **casatella trevigiana** |
| | **55** | **formaggio acidino – fior di capra con o senza erbette** |
| | **56** | **formaggio bastardo del grappa** |
| | **57** | **formaggio busche** |
| | **58** | **formaggio caciotta di asiago** |
| | **59** | **formaggio casato del garda** |
| | **60** | **formaggio casel bellunese** |
| | **61** | **formaggio cesio** |
| | **62** | **formaggio contrin** |
| | **63** | **formaggio dolomiti** |
| | **64** | **formaggio fodom** |
| | **65** | **formaggio imbriago** |
| | **66** | **formaggio latteria di sappada** |
| | **67** | **formaggio malga altopina o dei sette comuni** |
| | **68** | **formaggio malga bellunese** |
| | **69** | **formaggio misto pecora fresco dei berici** |
| | **70** | **formaggio moesin di fregona** |
| | **71** | **formaggio montemagro** |
| | **72** | **formaggio morlacco** |
| | **73** | **formaggio nevegal** |
| | **74** | **formaggio pecorino dei berici** |
| | **75** | **formaggio pecorino fresco di malga** |
| | **76** | **formaggio piave** |
| | **77** | **formaggio renàz** |
| | **78** | **formaggio schiz** |
| | **79** | **formaggio tosella** |
| | **80** | **formaggio zigher** |
| | **81** | **formaggio zumelle** |

| | | |
|---|---|---|
| | **82** | **formai nustran** |
| | | |
| | | |
| ***Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*** | **83** | **aglio bianco polesano** |
| | **84** | **aglio del medio adige** |
| | **85** | **asparago bianco del sile** |
| | **86** | **asparago bianco di bibione** |
| | **87** | **asparago bianco di cimadolmo** |
| | **88** | **asparago di arcole** |
| | **89** | **asparago di bassano** |
| | **90** | **asparago di padova** |
| | **91** | **asparago di rivoli** |
| | **92** | **bisi de lumignan** |
| | **93** | **biso di peseggia** |
| | **94** | **broccolo di bassano** |
| | **95** | **carciofo violetto di s. erasmo** |
| | **96** | **carota di chioggia** |
| | **97** | **ciliegia dei colli asolani** |
| | **98** | **ciliegia delle colline veronesi** |
| | **99** | **ciliegie di marostica** |
| | **100** | **cipolla bianca di chioggia** |
| | **101** | **cipolla rosa di bassano** |
| | **102** | **composte delle valli dell’agno e del chiampo** |
| | **103** | **culàti di valdagno** |
| | **104** | **fagiolo borlotto nano di levada** |
| | **105** | **farina di mais biancoperla** |
| | **106** | **farina di mais marano** |
| | **107** | **fragola di verona** |
| | **108** | **funghi coltivati del montello** |
| | **109** | **funghi di costozza** |
| | **110** | **giuggiola dei colli euganei** |
| | **111** | **insalata di lusia** |
| | **112** | **kodinze** |
| | **113** | **kodinzon** |
| | **114** | **marrone di san mauro** |
| | **115** | **marrone di san zeno** |
| | **116** | **marroni di combai** |
| | **117** | **marroni di monfenera** |
| | **118** | **marroni di valrovina** |
| | **119** | **mela del medio adige** |
| | **120** | **mela di monfumo** |
| | **121** | **mela di verona** |
| | **122** | **melone del delta polesano** |
| | **123** | **melone precoce veronese** |
| | **124** | **nettarina di verona** |
| | **125** | **noce dei grandi fiumi** |
| | **126** | **noce di feltre** |
| | **127** | **patata americana di anguillara e stroppare** |

| | | |
|---|---|---|
| | **128** | **patata americana di zero branco** |
| | **129** | **patata cornetta** |
| | **130** | **patata del montello** |
| | **131** | **patata del quartier del piave** |
| | **132** | **patata di chioggia** |
| | **133** | **patata dorata dei terreni rossi del guà** |
| | **134** | **patate di rotzo** |
| | **135** | **peperone di zero branco** |
| | **136** | **pera del medio adige** |
| | **137** | **pere del veneziano** |
| | **138** | **pesca bianca di venezia** |
| | **139** | **pesca di verona** |
| | **140** | **pisello di borso del grappa** |
| | **141** | **pomodoro del cavallino** |
| | **142** | **radicchio rosso di chioggia** |
| | **143** | **radicchio rosso di verona** |
| | **144** | **radicchio variegato bianco di bassano** |
| | **145** | **riso del delta del po** |
| | **146** | **sedano di rubbio** |
| | **147** | **tartufo nero dei berici** |
| | | |
| | | |
| | | |
| ***Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria*** | **148** | **bibanesi** |
| | **149** | **biscotti baicoli** |
| | **150** | **biscotti bussolai** |
| | **151** | **biscotti pazientini** |
| | **152** | **carfogn** |
| | **153** | **casunziei** |
| | **154** | **dolce bissioleta** |
| | **155** | **dolce nadalin** |
| | **156** | **dolce polentina** |
| | **157** | **esse adriese** |
| | **158** | **fave alla veneziana** |
| | **159** | **frittelle con l'erba amara** |
| | **160** | **frittelle veneziane** |
| | **161** | **fugassa veneta** |
| | **162** | **galani e crostoli** |
| | **163** | **gelato artigianale del cadore** |
| | **164** | **gnocco di smalzao** |
| | **165** | **gnocco di verona** |
| | **166** | **lasagne da fornel** |
| | **167** | **mandorlato di cologna veneta** |
| | **168** | **pagnotta del doge** |
| | **169** | **pan biscotto veneto** |
| | **170** | **pan del santo (dolce)** |
| | **171** | **pevarin** |
| | **172** | **sagagiardi** |

| | | |
|---|---|---|
| | **173** | **san martino** |
| | **174** | **sfogliatine di villafranca** |
| | **175** | **torta ciosota** |
| | **176** | **torta fregolotta** |
| | **177** | **torta nicolotta** |
| | **178** | **torta ortigara** |
| | **179** | **torta pazientina** |
| | **180** | **torta pinza-putana** |
| | **181** | **torta zonclada** |
| | **182** | **zaletti** |
| | | |
| | | |
| | | |
| ***Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi*** | **183** | **anguilla del delta del po** |
| | **184** | **anguilla del livenza** |
| | **185** | **cefalo del polesine** |
| | **186** | **cozza di scardovari** |
| | **187** | **moeche e masanete** |
| | **188** | **moscardino di caorle** |
| | **189** | **pesce azzurro del delta del po** |
| | **190** | **schilla della laguana di venezia** |
| | **191** | **trota fario valli vicentine** |
| | **192** | **trota iridea del sile** |
| | **193** | **trota iridea della valle del chiampo** |
| | **194** | **vongola verace del polesine** |
| | | |
| | | |
| ***Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)*** | **195** | **miele dei colli euganei** |
| | **196** | **miele del grappa** |
| | **197** | **miele del montello** |
| | **198** | **miele dolomiti bellunesi** |
| | **199** | **ricotta affumicata** |
| | **200** | **ricotta affumicata della val leogra** |
| | **201** | **ricotta da sacchetto della val leogra** |
| | **202** | **ricotta fioretta delle vallate vicentine** |
| | **203** | **ricotta pecorina dei berici** |
| | **204** | **ricotta pecorina stufata dei berici** |
| | **205** | **ricotta schotte** |
| | | |

# PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 1 | barbusto o "moretto" |
| | 2 | brusti e/o baldonazzi |
| | 3 | cacciatore nostrano all'aglio di caderzone |
| | 4 | carne "fumada" di siror |
| | 5 | carne "salada" |
| | 6 | carne "salada" di capra o di pecora |
| | 7 | carne "salmistrada" della valle di cembra o carne "fumada" se affumicata |
| | 8 | carne di cavallo affumicata |
| | 9 | ciuighe |
| | 10 | cotechino di maiale |
| | 11 | lardo e/o lardo "fuma" |
| | 12 | lucanica di capra o pecora |
| | 13 | lucanica mochena di cavallo |
| | 14 | lucanica mochena piccante |
| | 15 | lucanica mochena stagionata |
| | 16 | luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata |
| | 17 | luganega secca della valle di cembra |
| | 18 | mortandela |
| | 19 | mortandela affumicata della valle di non |
| | 20 | pancetta affumicata |
| | 21 | pancetta nostrana all'aglio di caderzone |
| | 22 | paste "de luganeghe" o pasta di lucaniche |
| | 23 | pezate di agnelo o pezate |
| | 24 | probusto |
| | 25 | salame all'aglio di caderzone |
| | 26 | salamella fresca all'aglio di caderzone |
| | 27 | salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca |
| | 28 | speck |
| | | |
| | | |
| | | |
| *Formaggi* | 29 | canestrato |
| | 30 | caprino |
| | 31 | casolet |
| | 32 | dolomiti |
| | 33 | fontal |
| | 34 | misto capra |
| | 35 | montagna |
| | 36 | monte baldo e monte baldo primo fiore |

| | | |
|---|---|---|
| | **37** | **nostrano (nostrano "de casel", nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)** |
| | **38** | **provola e caciotta a pasta filata** |
| | **39** | **puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa** |
| | **40** | **ricotta di capra e ricotta di capra affumicata** |
| | **41** | **spressa delle giudicarie** |
| | **42** | **tosela** |
| | **43** | **tre valli** |
| | **44** | **vezzena** |
| | | |
| | | |
| ***Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*** | **45** | **broccolo di torbole e s. massenza** |
| | **46** | **crauti** |
| | **47** | **mais "nostrano di storo"** |
| | **48** | **marone trentino** |
| | **49** | **noce del bleggio** |
| | **50** | **susina di dro** |
| | | |
| | | |
| ***Paste frsche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria*** | **51** | **basini de trent** |
| | **52** | **béchi panzalini o filone a due tagli** |
| | **53** | **bina** |
| | **54** | **gelato artigianale trentino** |
| | **55** | **pan taià o gramolato** |
| | **56** | **torta di "fregoloti"** |
| | **57** | **zelten, celteno o pane di frutta** |
| | | |
| ***Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi*** | **58** | **sisam** |
| | **59** | **trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)** |
| | | |
| | | |
| ***Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)*** | **60** | **miele trentino** |

# PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| ***Bevande analcoliche, distillati e liquori*** | **1** | **apricot** |
| | **2** | **enzianschnaps (genziana)** |
| | **3** | **grappa dell'alpino** |
| | **4** | **gravenstein-apfelbrand (distillato di mele gravenstein)** |
| | **5** | **kranewitter (ginepro)** |
| | **6** | **krauterbitter (amaro d'erbe)** |
| | **7** | **obstler (distillato di mele)** |
| | **8** | **schwarzbeerschnaps mit frucht (grappa di mirtillo con frutti)** |
| | **9** | **treber (grappa di vinaccia)** |
| | **10** | **williams-christbirnen-brand (distillato di pere williams-christ)** |
| | **11** | **williams-christbirnen-brand mit frucht (distillato di pere williams-christ con frutta)** |
| | | |
| | | |
| ***Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione*** | **12** | **bauerneintopf** |
| | **13** | **bauernschinken (prosciutto contadino)** |
| | **14** | **bauernschmaus** |
| | **15** | **blutwurst** |
| | **16** | **fleischkase (salame cotto al forno)** |
| | **17** | **gamswurst (salsiccia di camoscio)** |
| | **18** | **gerauchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)** |
| | **19** | **gerauchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)** |
| | **20** | **gerauchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)** |
| | **21** | **gerauchertes rindfleisch (manzo affumicato)** |
| | **22** | **gesurtes schweinernes** |
| | **23** | **gulasch** |
| | **24** | **gulaschsuppe (minestra di gulasch** |
| | **25** | **herrengerosti** |
| | **26** | **hirschwurst (salsiccia di cervo)** |
| | **27** | **kaminwurzen** |
| | **28** | **kasekrainer** |
| | **29** | **krauterschinken (prosciutto alle erbe)** |
| | **30** | **leberknodel (cenederli di fegato)** |
| | **31** | **leberwurst** |
| | **32** | **meraner wurstel** |

| | | |
|---|---|---|
| | **33** | **saure suppe** |
| | **34** | **speck** |
| | **35** | **sudtiroler hirnsuppe** |
| | | |
| | | |
| *Formaggi* | **36** | **algunder bauernkase halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)** |
| | **37** | **algunder butterkase** |
| | **38** | **algunder ziegenkase (formaggio di capra di lagundo)** |
| | **39** | **alpkase** |
| | **40** | **aschbacher magerkase (formaggio aschbach magro)** |
| | **41** | **bruneck leicht** |
| | **42** | **graukase** |
| | **43** | **hochpustertaler (formaggio alta pusteria)** |
| | **44** | **inticina** |
| | **45** | **ortler** |
| | **46** | **pustertaler bergkase** |
| | **47** | **raucherkase (formaggio affumicato)** |
| | **48** | **rienz** |
| | **49** | **sextner almkase** |
| | **50** | **stilfser (stelvio)** |
| | **51** | **toblacher stangenkase (formaggio originale dobiacco)** |
| | **52** | **zieger** |
| | | |
| | | |
| *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | **53** | **apfelkren** |
| | **54** | **apfelsaft (succo di mele)** |
| | **55** | **bauernsuppe (minestra alla contadina)** |
| | **56** | **fichtenhonig** |
| | **57** | **himbeersirup (sciroppo di lamponi)** |
| | **58** | **holersirup (sciroppo di sambuco)** |
| | **59** | **kloazn** |
| | **60** | **kraut gedunstet (cavolo cotto)** |
| | **61** | **lowenzahnhonig (sciroppo di tarasacco)** |
| | **62** | **marille (albicocca val venosta)** |
| | **63** | **ribissaft (sciroppo di ribes)** |
| | **64** | **sauerkraut (crauti)** |
| | **65** | **sauerkraut gedunstet (crauti cotti)** |
| | **66** | **sauerkrautsuppe (minestra di crauti)** |
| | **67** | **terlaner spargel (asparago di terlano)** |
| | **68** | **terlaner weinsuppe** |
| | | |
| | | |
| *Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | **69** | **apfelbrot (pane di mele)** |

| | | |
|---|---|---|
| | **70** | **apfelkiechl (frittelle di mele)** |
| | **71** | **apfel-oder kirschauflauf** |
| | **72** | **bauernpaarl (pagnotte contadine)** |
| | **73** | **breati** |
| | **74** | **broatauflaug** |
| | **75** | **dorf tiroler** |
| | **76** | **eisacktaler friggelesuppe** |
| | **77** | **erdapfelblattlan** |
| | **78** | **erdapfelroast** |
| | **79** | **faschingskrapfen** |
| | **80** | **fastenbrezel (brezel di quaresima)** |
| | **81** | **fela struzn** |
| | **82** | **frittaten (frittatini in brodo)** |
| | **83** | **germzopf** |
| | **84** | **gerstensuppe (minestra d'orzo)** |
| | **85** | **grießknodel (canederli di semolino)** |
| | **86** | **hirtenbrot** |
| | **87** | **hollermulla** |
| | **88** | **kaisersemmel (rosetta imperiale)** |
| | **89** | **kiechl** |
| | **90** | **knodel (cenederli)** |
| | **91** | **krapfen** |
| | **92** | **milchsuppe** |
| | **93** | **milzschnitte (crostini di milza in brodo)** |
| | **94** | **mohnmingilan** |
| | **95** | **mus** |
| | **96** | **nocken (gnocchi)** |
| | **97** | **ochsenkloa** |
| | **98** | **ofengedorrtes paarl (coppia di pagnotte essiccate al forno)** |
| | **99** | **ofenplent** |
| | **100** | **paarl** |
| | **101** | **palabirabrot** |
| | **102** | **pindi** |
| | **103** | **plenten broater** |
| | **104** | **polsterzipfl** |
| | **105** | **puces** |
| | **106** | **scheiterhaufen** |
| | **109** | **schlutzkrapfen** |
| | **107** | **schmalznocken** |
| | **108** | **schuffa** |
| | **110** | **schuttelbrot** |
| | **111** | **schwarzer weggen (filone integrale)** |
| | **112** | **schwarzplentene spatzlen** |
| | **113** | **strauben** |
| | **114** | **strudel** |
| | **115** | **sudtiroler friggelesuppe** |
| | **116** | **tirtian** |
| | **117** | **topfenblattlen** |
| | **118** | **vinschgauer struzn** |

| | | |
|---|---|---|
| | **119** | **vinschger brotsuppe (minestra di pane val venosta)** |
| | **120** | **vinschger schneemilch** |
| | **121** | **vollkornpaar (paarl integrale)** |
| | **122** | **vorschlag** |
| | **123** | **vorschlag paarl** |
| | **124** | **zelten** |
| | **125** | **zwetschgen-und marillenknodel** |
| | | |
| | | |
| ***Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)*** | **126** | **buttermilch (latticello)** |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

**00A10395**

DOMENICO CORTESANI, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

(3651440/1) Roma, 2000 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

**L. 7.500**